A. J. LIEBLING

Między posiłkami. Apetyt na Paryż

Tłumaczyła Anna Arno

A. J. LIEBLING

Między posiłkami.
Apetyt na Paryż

A. J. LIEBLING

Między posiłkami. Apetyt na Paryż

Tłumaczyła i opatrzyła przypisami Anna Arno

Warszawa 2022

A. J. Liebling, *Between Meals: An Appetite for Paris*
Copyright © 1959, 1962, 1981, 1986 by the Estate of
A. J. Liebling
All rights reserved

Copyright © for the translation by Anna Arno
Copyright © by Wydawnictwo Próby
Warszawa 2022

ISBN 978-83-960881-6-1

SPIS RZECZY

Dobry apetyt

I co potem

Paryż po raz pierwszy

Mieć pieniędzy w sam raz

La Nautique

Skromne progi

Poświata

Passable

Przypisy

Anna Arno, *Przepych i rozkosz*

Anna Arno, *Słowniczek kulinarny*

Dobry apetyt

Proustowska magdalenka zmieniła się w legendę, tak samo jak jabłko Newtona czy wrzący czajnik Watta. Proust zjadł ciastko, smak wywołał wspomnienia, powstała książka. Można to wyrazić skrótem SPK, czyli Smak – Pamięć – Książka. Jakiś czas temu, kiedy zacząłem czytać *The Food of France* Waverley Roota[1] [*], miałem odmienne doświadczenie: KPS, czyli Książka – Pamięć – Smak. Wspomnienie doznań, jakie obudziło *The Food of France* – drobne ptaki, potrawka z królika, nadziewane flaki, côte-rôtie i tavel – były solidniejsze niż smak magdalenki, która wedle definicji Larousse'a jest „lekkim ciastkiem zrobionym z cukru, mąki, soku cytrynowego, brandy i jajek". (Ilością brandy w magdalence nie upiłby się nawet komar). Wystarczy pomyśleć, co Proust stworzył z tak skromnej podniety i ile świat stracił przez jego wątły apetyt. Na tuzinie ostryg z Gardiners Island, misce zupy z omułków, paru przegrzebkach, trzech smażonych krabach, kilku garściach świeżej kukurydzy, filecie z miecznika, paru homarach i kaczce z Long Island mógłby napisać arcydzieło.

Bo żeby dobrze pisać o jedzeniu, trzeba mieć porządny apetyt. Bez niego nie sposób zebrać przy stole wystarczających wrażeń i mieć cokolwiek godnego zapisania. W tym fachu każdy dzień daje tylko dwie szanse pracy w terenie i nie można ich zmarnować, uważając na cholesterol. Są niezbędne, jak dla boksera trening biegowy. (Czytałem, że nieżyjący już zawodowy francuski smakosz Maurice Curnonsky[2] jadał tylko jeden posiłek dziennie – kolację. Ale to było u schyłku życia, zresztą jego osiągnięcia zawsze wydawały mi

się podejrzane; przypisuje mu się tyle kiepskich dowcipów, że nie mogło wystarczyć mu czasu na jedzenie). Solidny apetyt daje jedzącemu pewną swobodę. Na przykład znajomy smakosz parę lat temu wybrał się do restauracji Pierre przy place Gaillon, zdecydowany na w miarę lekki posiłek: tuzin, a może osiemnaście ostryg i gruby kawał steku ze szpikiem wołowym, który Monsieur Pierre nazywa *délices de la Villette* (odpowiednik słynnego steku w Stockyards[3]). Ale ledwie się zjawił, usłyszał, jak Monsieur Pierre woła do kierownika sali: „Oto Monsieur L. Odłóż dla niego te dwie porcje *cassoulet*, które nam zostały". *Cassoulet* to solidne danie, na tyle złożone, że nie możemy go tutaj omówić (Root poświęca trzy strony poważnym sporom wokół jego składników). Monsieur Pierre jest wyjątkowo sympatycznym restauratorem, który szczyci się tym, że z góry wie, co posmakuje jego gościom. Klient o słabym apetycie byłby zmuszony albo zrzec się swojego steku, albo urazić uczucia Monsieur Pierre'a. Monsieur L. nie sprawił jednak kłopotu: zjadł dwa *cassoulet*, zgodnie ze swoim zwyczajem; gdyby ograniczył się do jednej porcji, gospodarz przestraszyłby się, że nie sprostał jego wymaganiom. A potem Monsieur L. z przyjemnością spożył swój stek. Ostrygi nie sprawiły kłopotu, bo są pozbawione objętości.

■

W okresie heroicznym, przed I wojną światową, zdarzali się panie i panowie, którzy oprócz sutego obiadu i wspaniałej kolacji spożywali jeszcze obfite *souper* po teatrze albo innych wieczornych rozrywkach. Znałem kilku ostatnich świadków tej epoki, osiemdziesięciolatków obdarzonych doskonałym apetytem i niezawodnym humorem – byli żywotni, złośliwi i nie skarżyli się na wrzody, których można się nabawić od zamartwiania się o zdrową dietę – ale we Francji nie mieli naśladowców, odkąd lekarze odkryli

istnienie ludzkiej wątroby. Od tej pory francuskie życie w coraz większym stopniu kręci się wokół tego organu, a małostkowa ostrożność zastąpiła dawną dezynwolturę; wątroba okazała się mentalną Linią Maginota. Jednym z ostatnich całodobowych smakoszy we Francji był Yves Mirande[4], mały, wesoły autor fars i komedii muzycznych. W 1955 roku Mirande z okazji swoich osiemdziesiątych urodzin wygłosił przemówienie na proscenium Théâtre Antoine, którym kierował do spółki z Madame B., swoją czterdzieści lat młodszą protegowaną. Ale teatr to była tylko połowa jego życia. Dodatkowo Mirande był nieoficjalnym kierownikiem restauracji przy rue Saint-Augustin, którą założył dla swojej drugiej wybranki, również czterdzieści lat młodszej Madame G., Gaskonki i wybitnej kucharki. W restauracji przy rue Saint-Augustin Mirande olśniewał młodszych od siebie, Francuzów i Amerykanów, stawiając obiad złożony z surowej szynki bajońskiej i świeżych fig, pikantnej kiełbasy w cieście i wrzecionowatych filetów ze szczupaka w zawiesistym różowym *sauce Nantua*, giczy cielęcej z anchois, karczochów na postumencie z *foie gras* i czterech czy pięciu gatunków serów, z butelką dobrego bordeaux i flaszką szampana. Po tym wszystkim zamawiał jeszcze armaniak i przypominał Madame, żeby na kolację nie zapomniała o skowronkach i ortolanach, które mu obiecała, do tego parę *langoustes* i turbot – oraz, oczywiście, doskonałe *civet* zrobione z *marcassin*, czyli warchlaka, którego kochanek gwiazdy grającej w jego najnowszej sztuce przesłał ze swojej posiadłości w Sologne. Mirande powiedział kiedyś: „Jak się dobrze zastanowię, od wielu dni nie było słonek ani trufli pieczonych w popiele, a piwniczka to już po prostu wstyd – skończyły się butelki z 1934 i nie ostała się już niemal żadna z 1937 roku. W zeszłym tygodniu musiałem postawić mojemu wydawcy butelkę o wiele dla niego za dobrą po prostu dlatego, że wybierałem między trunkami złymi a wybitnymi, nic pomiędzy”. Monsieur Mirande miał na swoim

koncie sto wystawionych sztuk, w tym kilka paryskich przebojów, ale właśnie napisał pierwszą książkę, która miała zostać opublikowana, więc powiedział „mój wydawca" wyjątkowo prześmiewczo-podniosłym tonem. „Nieformalny szkic do mojej ostatecznej autobiografii", tak się wyraził o tym dziele. Nieformalny szkic, który uwielbiam, zaczyna się od najważniejszej decyzji w życiu Mirande'a. Miał niespełna siedemnaście lat i mieszkał w bretońskiej wiosce rybackiej Lannion – prywatnie nosił nazwisko Le Querrec – kiedy jego ojciec, emerytowany oficer marynarki, rzekł: „Pora podjąć decyzję w kwestii twojej kariery. To co, marynarka czy sutanna?". W Lannion nikomu nie przychodziło do głowy nic innego. O świcie Yves uciekł do Paryża.

Tam, o czym czytał tysiące razy, wszyscy słynni kawalarze i kokoty zajmowali stoliki w Café Napolitain przy boulevard des Capucines. Stawił się w kawiarni o dziewiątej – w Lannion to środek dnia – i okazało się, że przybytek był jeszcze nieczynny. Niebawem podjął pracę w gazecie. Była to era cynicznego ożywienia na rynku prasowym, podobnie jak trwająca w tym samym czasie rywalizacja Bennett – Pulitzer – Hearst w Nowym Jorku. Drugą czy trzecią pracę Mirande dostał u magnata prasowego, który był tak wyrachowany i skąpy jak większość rekinów prasowych. Wydawca wymagał, żeby jego reporterzy dobrze wyglądali, ale nie płacił im tyle, aby przy deszczu stać ich było na taksówkę. Mirande mieszkał w pobliżu modnego cmentarza Montmartre i problem spodni pogniecionych w dżdżyste dni rozwiązywał, wpraszając się na końcówkę stypy i zabierając się za darmo powozem wracającym do centrum. Na wczesnym etapie swojej kariery został osobistym sekretarzem Clemenceau, a potem Brianda, ale wesołe życie teatralne pociągało go bardziej niż polityka i swoją drugą przełomową decyzję podjął, gdy dzięki jednemu ze swych politycznych przełożonych został mianowany *sous-préfet* w prowincjonalnym mieście. *Sous-préfet* administruje jednym z okręgów, na które podzielony jest każdy z

dziewięćdziesięciu *départements*[5] Francji, a młodego *sous-préfet* często czeka wczesny awans na wysokie stanowisko państwowe. Mirande, w paradnym mundurze, który w tamtych czasach był obowiązkowy, udawał się do swojej „stolicy", spędzał tam noc i dawał drapaka do Paryża, gdzie reżyserował farsę w jednym akcie. Zachowywał jednak serdeczne stosunki z poważnym światem. W restauracji przy rue Saint-Augustin przedstawił mnie Colette, która była już wtedy literackim dobrem narodowym.

Dieta dostarczana przez kulinarną podopieczną Mirande'a, panią G., utrzymywała go *en pleine forme*[6]. Kiedy go poznałem, w restauracji, latem w roku Wyzwolenia Francji, był żwawym sześćdziesięciodziewięciolatkiem. Wiosną 1955, kiedy odnowiliśmy przyjaźń opartą na wzajemnym podziwie dla naszych apetytów, trzymał się świetnie, jak zwykle. Z okazji ponownego spotkania zaczęliśmy od *truite au bleu* – żywego pstrąga, którego wrzuca się po prostu do wrzątku, by wyzionął ducha jak rzymski cesarz w kąpieli. Ryba została zalana powodzią topionego masła, którego wystarczyłoby do zaczopowania żył całego pułku Paula Dudleya White'a[7], i podana, jak należy, z alzackim winem Lacrimae Sanctae Odiliae, które kiedyś dało mi lekcję. Dawno temu, za młodu, umówiłem się z damą ze Strasburga i aby zaimponować jej znajomością miejscowych obyczajów, zamówiłem butelkę Świętej Otylii. Popełniłem taki sam błąd, jak gdybym umówił się z dziewczyną w Bostonie i zaproponował jej zapiekaną fasolę. „Tak, ciekawe!" – odparła pani ze Strasburga. „Od lat tego nie piłam". Powiedziała, że musi wyjść do toalety, i już nie wróciła.

Po pstrągu Mirande i ja zamówiliśmy po dwa dania mięsne, bo nie byliśmy w stanie z góry zdecydować, które okaże się lepsze. Jako wierni wyznawcy kuchni mieszczańskiej zjedliśmy wspaniałą *daube provençal*, a potem *pintadous* – młode perliczki, prosto i delikatnie pieczone z pierwszymi w sezonie szparagami, czym daliśmy wyraz

naszemu przywiązaniu do *cuisine classique*. Do obu dań piliśmy klarety – pétrus do *daube*, cheval blanc do perliczek. Mirande powiedział, że lekarz odradził mu burgundy. Był to pierwszy raz w historii naszej znajomości, kiedy przyznał, że ma lekarza, ale uspokoiłem się, bo po obiedzie wypił półtorej butelki szampana Krug. Razem osuszyliśmy trzy flaszki – jedną za nasze miłości, drugą za nasze ojczyzny, a trzecią dla symetrii, zresztą ta ostatnia była na koszt restauracji.

Mirande był drobnym, zażywnym jegomościem z twarzy przypominającym teriera irlandzkiego. Miał krzaczaste brwi i zadarty nos. Wyglądał jak Lloyd George, tylko inteligentny. Tego lata razem z Madame B., swoją teatralną podopieczną, zamierzał wystawić nową sztukę Sartre'a. Póki zachowywał jasność umysłu dzięki teatrowi Madame B., a nad jego metabolizmem czuwała restauracja Madame G., Mirande zdawał się zabezpieczony przed wszelkimi nieszczęśliwymi wypadkami co najmniej na kolejnych dwadzieścia lat. A potem musiałby pewnie znaleźć sobie nowe podopieczne. W niedzielę po naszym spotkaniu widziałem go na wyścigach w Longchamp; z tamtejszej restauracji nie ma widoku na konie, więc goście mogą się skupić na tym, co najważniejsze. Siedział tam, promienny, otoczony sławnymi ludźmi i wiaderkami szampana, rozsyłając sztafetę pośredników, aby obstawiali zgodnie ze wskazówkami, których właściciele stajni z najwyższą przyjemnością udzielali mu w przerwach między gonitwami. Był uosobieniem szczęścia. (Mnie też całkiem ładnie poszło, 27:1).

Pierwsza zmiana kursu w życiu Mirande'a dotknęła mnie na tyle bezpośrednio, że nie od razu dotarło do mnie, jak poważne miała konsekwencje dla niego samego. Sześć tygodni później znów byłem w Paryżu (tego roku regularnie krążyłem między stolicą Francji a Londynem). W wieczór mojego przyjazdu byłem sam i cieszyłem się na przyjemną kolację u Madame G., której przybytek mieścił się przy square Louvois, dwieście metrów od mojego hotelu. To było coś

więcej niż miejsce, gdzie można dobrze zjeść, choć jadało się tam przecież wybornie. Po wejściu zamieniałem kilka słów z właścicielką, potem z kelnerkami – Germaine i Lucienne – które pracowały tu od samego początku. Kelnerzy dołączyli, gdy lokal zaczął prosperować, ale nie mieli równie wyrazistych charakterów. Madame była piersiasta, rozmowna, śniada, z wydatnym nosem i prostymi, czarnymi włosami – kojarzyła się z Saracenami (przybyłymi do Gaskonii w VIII wieku). Rozmowa z nią zapewniała przegląd nowości literackich i teatralnych nie gorszy niż prenumerata „Le Figaro littéraire", tylko stojący na wyższym poziomie. Poruszała się gdzieś w rejonach między awangardą a głównym nurtem, zachowując jednak bezpieczną odległość od jednego i drugiego brzegu, wtrącała nazwiska osobistości, które ostatnio gościły w jej lokalu – Cocteau, Gene Kelly, Comtesse de Vogüé. Należało sprawiać wrażenie, że się słucha, żeby przypadkiem nie odmówiła ostatniej porcji skowronków *en brochette* i nie uraczyła nimi bardziej uważnego klienta. Z Germaine i Lucienne, które poznałem, kiedy były młodsze, w 1939, roku *drôle de guerre*[8], flirtowałem już tylko z grzeczności, ale *carte du jour* nadal pozostawała poważnym tematem rozmowy – na przykład o tym, jak tęgi przemysłowiec z Tournai zareagował na *caille vendangeuse*, czyli przepiórkę pieczoną w świeżych winogronach. „Pan go zna – mówiła Germaine. – Jeśli go coś nie olśniewa, zamawia tylko podwójną porcję. Ale gdy bierze trzy, to można sobie pogratulować…". Ona i Lucienne były do siebie podobne – solidne małe kobietki, miały wysokie czoła i wydatne kości policzkowe oraz mocne, umięśnione nogi, chodziły jak *chasseurs à pied*[9], sto trzydzieści kroków na minutę. W 1939 i znów w 1944 Germaine była brunetką, a Lucienne blondynką, ale w 1955 Germaine również została blondynką i miałem pewien kłopot, żeby je rozróżnić.

W gronie stałych klientów Madame G. zawsze mógł się trafić jakiś stary znajomy. A ryzykownie jest zobowiązać się do spędzenia

całego wieczoru z kimś, kogo się od lat nie widziało. To zdanie wyjątkowo sprawdza się dzisiaj we Francji. Niemal żenująco proamerykański znajomy z czasów Wyzwolenia dziś może być komunistycznym pismakiem; młody dziennikarz idealista związany z ruchem oporu mógł zostać felietonistą reakcyjnej gazety należącej do magnata tekstylnego. Apologeta rządu Vichy, poznany w 1941 roku w Waszyngtonie, który nazywał de Gaulle'a zdrajcą i tworem brytyjskiego wywiadu, dziś może pod niebiosa chwalić generała, z kolei gość, którego poznałeś jako doradcę de Gaulle'a w Londynie, teraz porównuje go do Sulli niszczącego rzymską republikę. Co się zaś tyczy kobiet, któż oceni, której z nich nie nadgryzł ząb czasu? Ale w dobrej restauracji, do której wszyscy oni uczęszczali, możesz znów ich spotkać, bo dobrych restauracji nie ma dziś tyle, by Francuz na stałe się z którąś pożegnał – chyba że jest spłukany, a i wówczas przykro byłoby ci usłyszeć o jego niepowodzeniach. Jeśli spotkasz starych znajomych, już usadzonych przy stolikach, możesz serdecznie ich powitać i dokładnie się im przyjrzeć. Jeśli nadal ich lubisz, możesz się z nimi umówić na później.

W ten upiorny wieczór, który tu wspominam – piękny wieczór czerwcowy – nie zauważyłem żadnej zmiany na skromnej fasadzie restauracji Madame G. Nazwa – Prospéria czy coś w tym rodzaju – pozostała ta sama, a ponieważ szklana witryna była przesłonięta kurtynką, nie dało się zajrzeć. W pierwszej chwili w środku też nie zauważyłem zmiany. Bar, stoły, ławy obite skajem, ten sam prosty wystrój, na który składały się lustra i marmurowe blaty. Zanim Madame G., przejąwszy lokal po kolejnych nieznanych właścicielach, doprowadziła go do świetności, mieściła się tu kafejka dla pracowników okolicznych firm. Nowa właścicielka zmieniła kuchnię i klientelę, lecz nie wystrój. W Paryżu są setki podobnych fasad i wnętrz, wypuszczonych przez jakiegoś masowego producenta pod koniec lat dwudziestych. Pustka w środku powinna mnie była zaniepokoić, ale ledwo wybiła ósma i było jeszcze jasno na dworze.

Przyszedłem wyjątkowo wcześnie, bo umierałem z głodu. Przywitał mnie nieznajomy facet, który zacierał ręce i machał jak do starego znajomego. Pomyślałem, że to może kelner, który mnie kiedyś obsługiwał (jak już wspomniałem, kelnerzy nie byli dobrymi duchami tego przybytku). Zdążył mnie usadzić przy stoliku, zanim wyczułem podstęp.

„Madame miewa się dobrze?" – zapytałem grzecznie.

„Niestety trochę niedomaga" – powiedział, jak teraz rozumiem, z poczuciem winy.

Podał mi *carte du jour*, wypisaną znajomym fioletowym atramentem na dobrze mi znajomej płachcie z nazwą i numerem telefonu restauracji na górze. Ale zawartość karty jakoś się zwłoszczyła, ortografia nagle zaczęła kuleć, a ceny spadły tak gwałtownie, że byłoby cudem, gdyby jedzenie nadal pozostawało dobre.

„Czy Madame nadal prowadzi lokal?" – zapytałem stanowczo.

Teraz się zorientowałem, że mam przed sobą najpokrętniejszy typ Piemontczyka. Już nie zacierał rąk, tylko je wykręcał.

„Niezupełnie – odparł. – Ale utrzymujemy tę samą kuchnię".

Z rozmazanego atramentu nie byłem w stanie odcyfrować nic z wyjątkiem zapisanej z błędem nazwy makaronu i nieortograficznych *escaloppinis*: kiedy Włosi ze słuchu piszą po francusku, cofają się do nieznanego przodka obu języków.

„Proszę dać nam szansę" – powiedział ów mężczyzna, a ja jak idiota przystałem. Byłem głodny. Czterdzieści minut później wyskoczyłem na ulicę, purpurowy ze złości jak *aubergine*. *Minestrone* to były ścinki kapusty w tłustej wodzie. Wybrałem *côtes d'agneau* jako najbezpieczniejszą pozycję w miernym katalogu, w jaki z dnia na dzień zmieniło się menu Prospérii, dotychczas będące zapowiedzią rozkoszy. *Côtes* zostały wycięte z boczków umęczonej alpejskiej kozy, usmażone na oleju przemysłowym, a *haricots verts*, z którymi zostały podane, przypominały zmurszałe sztuczne wąsy.

„To ma być ta sama kuchnia?” – grzmiałem, rzucając pieniądze na zawyżony *addition*[10], którego z wściekłości nawet nie sprawdziłem. „Ma mnie pan za skończonego durnia!”.

Jestem pewien, że kiedy się odwróciłem, łajdak pokiwał głową. Od tej pory restauracja co najmniej raz zmieniła właściciela.

Rano zadzwoniłem do Mirande’a. Potwierdził katastrofę. Madame G. się pochorowała i zamknęła restaurację. Co gorsza, sprzedała lokal i markę i na dobre wycofała się z interesów.

„A jak się czuje?” – zapytałem tonem odpowiednim dla śmiertelnej choroby.

„Myślę, że próbowała czytać Simone de Beauvoir – odparł. – Omdlenie”.

Madame G. żyje, ale Mirande umarł. Kiedy spotkałem go w listopadzie tamtego roku, nie było po nim widać, że coś jest nie tak. Była to pora jego podszytego sobolami futra *à l’impresario* i kapelusza, który stanowił swoistą futrzaną krzyżówkę homburga z pork pie. Ponieważ restauracji przy rue Saint-Augustin już nie było, zaprosiłem go na obiad do maleńkiego lokalu o nazwie Gratin Dauphinois przy rue Chabanais, dokładnie naprzeciwko budynku, gdzie kiedyś mieścił się najsłynniejszy paryski burdel. Rue Chabanais to krótka uliczka łącząca square Louvois z rue des Petits Champs – ma może ze sto metrów, ale przed falą reform zainicjowanych przez radną Marthe Richard[11] pod koniec II wojny światowej ta nazwa była marką sama w sobie. Pani Richard przejdzie do historii jako Carry Nation od spraw seksu[12]. Odkąd przybytek zamknięto, budynek służy jakimś pospolitym komercyjnym celom. Ściany karłowatej Gratin Dauphinois zdobią rysunki nostalgicznie przywołujące minioną chwałę tej ulicy.

Mirande od progu sypał dowcipami na temat tego przybytku. Mówił, że niczym przestępca wracam na miejsce zbrodni. Jedzenie w Gratin jest solidne, jak cała kuchnia w Delfinacie, ale Mirande’a to

nie przeraziło. Karta win ogranicza się do mocnych, ostrych win z Arbois i tym podobnych, plus kilka burgundów dla klientów, którzy chcą się popisać. Nie ma klaretów; właściciel o nich nie słyszał. Jest oczywiście parę szampanów, na wesela i przyjęcia urodzinowe, więc Mirande, któremu lekarz odradził burgundy, zdecydował się właśnie na szampana do posiłku. To połączenie było dosyć *drôle*[13] w zestawieniu z góralską kuchnią, ale kiedy go zapraszałem, zapomniałem, że nie podają klaretów.

Na początek zamówiliśmy parę tuzinów *escargots en pots de chambre*. Są to ślimaki pieczone i dla wygody klienta podawane pojedynczo w glinianych kokilkach, a nie wpychane z powrotem do skorupek. Oczywiście, żeby przygotować ślimaka do gotowania, trzeba go wyjąć ze skorupy. Muszla, do której się go z powrotem upycha, zapewne nie jest jego własną. Nie ma więc nawet sentymentalnych powodów dla jego ponownego uwięzienia. Szczerość podania *en pot* nie poprawia ani nie psuje smaku ślimaka, lecz ułatwia i przyspiesza jego spożycie (fałszywe jest przekonanie, jakoby skorupka potwierdzała prawdziwość ślimaka, podobnie jak pozostawiona główka słonki, bowiem nawet gospodyni z przedmieścia wie, że w dzisiejszych czasach w supermarkecie można kupić puszkę ślimaczych skorup i wypełnić je serkiem homogenizowanym z orzeszkami oraz siekanymi oliwkami).

Mirande pierwszy skończył swój tuzin, starannie wycierając masło czosnkowe z każdego *pot* kawałeczkiem chleba dopasowanym do kalibru naczynia tak dokładnie jak kula do lufy. Takie skubanie pieczywa wymaga sporej praktyki. Osuszyliśmy pierwszą butelkę szampana, kiedy prawą dłoń położył delikatnie w najbardziej oddalonym od kręgosłupa punkcie swojej kamizelki.

„Liebling – powiedział – niedobrze ze mną”.

Przypominało mi to trochę chwilę, kiedy po raz pierwszy widziałem Joe Louisa[14] rozłożonego na łopatki. Moje serce wypełnił

żal.

„*Maître* – powiedziałem – zawiozę pana do domu”.

Zgorszona *patronne*[15] pomachała do męża w kuchni (widział ją przez otwór, przez który wysuwał talerze), aby przerwał przygotowywanie *gendarme de Morteau* – wspaniałej wędzonej kiełbasy w grubej skórce, którą postanowiliśmy zjeść po ślimakach. („Krótka i szeroka, czysto wieprzowa kiełbasa, którą zwykle podaje się z sałatką ziemniaczaną na ciepło” – Root, s. 217). *Pommes à l’huile* postanowiliśmy zastąpić samą *gratin dauphinois* („Cienko pokrojone ziemniaki zanurza się w miksturze z gorącego mleka i ubitych jaj, przyprawia się solą, pieprzem i gałką muszkatołową i miesza z tartym serem typu gruyère. Przekłada się je do kamionkowego naczynia wysmarowanego czosnkiem i masłem, przybiera gdzieniegdzie kleksami masła i posypuje dodatkową porcją tartego sera. Danie zapieka się powoli w niezbyt gorącym piekarniku” – Root, s. 228). Następnie zamierzaliśmy zjeść pulardę w śmietanie z *morilles* – czarnymi grzybami rosnącymi w górach. Zarzuciliśmy to wszystko.

Wyprowadziłem Mirande’a na ulicę i zatrzymałem taksówkę.

„Niedobrze ze mną, Liebling – powiedział. – Starzeję się”.

Mieszkał daleko od restauracji, za place de l’Étoile, w Paryżu ludzi sukcesu. Po drodze od czasu do czasu powtarzał: „To nic takiego. Proszę mi wybaczyć. Kiepsko się czuję”.

Kamienica, w której mieszkał z Madame B., przypominała jedno z eleganckich nowoczesnych muzeów w tej dzielnicy; do wejścia prowadził labirynt oszklonych grządek. Kiedy nacisnąłem wskazany przez Mirande’a guzik, otwierały się przed nami kolejne metalowe bramy (w tych nowoczesnych pałacach nie widać odźwiernych), aż dotarliśmy do windy, która bezszelestnie wyniosła nas do jego mieszkania. Na oko było znacznie obszerniejsze niż square Louvois. Wystrój, z bazaltowymi kolumnami i podłogami wyścielanymi

skórami tygrysów syberyjskich – szczególnej odmiany, siłą karmionej na potrzeby gwiazd filmowych w dawnym stylu – przypominało mi plan filmowy *Belphégora*[16], francuskiego niemego serialu, który oglądałem jako student Sorbony w 1926 roku. (To było chyba o egipskim arcykapłanie, który ożył i urządził sobie w Paryżu kawalerkę w stylu świątyni w Karnaku). Trzy czy cztery pokojówki rzuciły się, by pomóc Mirande'owi uwolnić się od sobolowego płaszcza, kapelusza i laski zakończonej gałką z rogu kozicy albinoski. Doprowadziłem go do kanapy, na której dwie Thedy Bara[17] mogłyby jednocześnie bronić swojego honoru przed dwoma łajdakami ery kina niemego i obie pary nie wchodziłyby sobie przy tym w paradę. Większość powierzchni poziomych w tym pokoju zastawiono rzeźbami, a wymiar pionowy zajmowały wielkie obrazy. Mirande, choć cierpiący, kazał mi jednak zwrócić uwagę na dzieła sztuki.

„Wszystkie rzeźby są Renoira – powiedział. – To było jego hobby. A wszystkie obrazy Maillola. To było jego hobby. Gdyby było na odwrót, byłbym jednym z najbogatszych ludzi we Francji. Przyjaźniłem się z jednym i drugim. Ale przecież nie oddaje się przyjaciołom tego, czym się zarabia na chleb. Zresztą tak jest mniej banalnie".

Po minucie poprosił, abym go podprowadził do sypialni, znajdującej się w skrzydle mieszkania, które miał tylko dla siebie. Kiedy tam dotarliśmy, weszła pokojówka i zdjęła mu buty.

„Teraz jestem w dobrych rękach, Liebling – rzekł. – Bywaj zdrów, do następnego razu. To nic poważnego".

Zadzwoniłem nazajutrz rano, powiedział, że jego lekarz, bałwan, upiera się, że to choroba.

Znów wyjechałem z Paryża, a kiedy wróciłem w styczniu, zaniedbałem Mirande'a. Towarzystwo starego ojca Williama[18] poprawia humor osobie w średnim wieku – przypomina bowiem, że najlepsze jeszcze przed nami i że można być starym, ale jarym. A

schorowany starzec jest już tylko przygnębiający. Sumienie jednak mnie tknęło, kiedy w rubryce towarzyskiej „France Dimanche" przeczytałem, że Toto Mirande wraca do zdrowia i opycha się kawiorem – oczywiście popijając go szampanem. (Nigdy nie nazywałem go Toto, co w dziecinnym języku znaczy „dzidzia", ale od tej pory nie mówiłem już o nim inaczej; nie chciałem, żeby wyszło na jaw, że nie jestem wtajemniczony). Tak więc nazajutrz wysłałem mu funt świeżego kawioru z Caviar Kaspia[19] przy place de la Madeleine. Podobała mi się taka kuracja.

Nazajutrz rano pocztą pneumatyczną otrzymałem od Mirande'a liścik, w którym zarzucał mi, że go rozpuszczam. Napisał, że dobrzeje i za dzień, dwa zadzwoni, żeby się umówić na rundkę po lokalach. Kiedy zadzwonił, powiedział, że ten idiota lekarz nie pozwala mu chodzić do restauracji. W zamian zaprosił mnie na rodzinną kolację u Madame B. „Będzie tylko kilku starych przyjaciół, a kuchnia na pewno nie ta, jaką mam zamiar pana uraczyć następnym razem w Maxim's[20] – powiedział. – Ale damy radę".

Umówionego dnia *chez* Madame B. zjawiłem się za wcześnie – a właściwie punktualnie, co wychodzi na to samo; w Paryżu w godzinach szczytu łapie się taksówkę, kiedy ta akurat się pojawia. Elegancka dzielnica nad Trocadéro, z widokiem na Sekwanę, jest tak nudna, że kiedy taksówkarz wyrzucił mnie pod domem moich gospodarzy, nie miałem najmniejszej ochoty na przechadzkę dla zabicia czasu. Okolica przypomina nowojorską Park Avenue albo dzielnicę North Side w Chicago. Byłem więc pierwszym czy drugim gościem i czternastoletnia córka Madame B. z poprzedniego małżeństwa przyjęła mnie w pokoju w stylu Belphégor i przeprosiła, bo jej matka była jeszcze z Toto – tak go nazwała. Nie musiała tego mówić, w tej chwili bowiem usłyszałem słynącą ze zdecydowanego tonu Madame, jak krzyczy na dobrze nam znaną osobę: „Na zbyt wiele sobie pozwalasz, Toto. Ludzie z całego Paryża są tacy mili, że

wysyłają ci kawior, a ty rzucasz nim w pokojówkę, bo mówisz, że ci się znudziło. Jeśli ci się wydaje, że służących jest na pęczki…”.

Kiedy parę minut później weszli do pokoju, mój stary przyjaciel rozpływał się w uśmiechach. „Skąd wiedziałeś, że tak uwielbiam kawior?” – zapytał. Ale przede wszystkim było mi przykro na myśl o tym, co usłyszałem. Mirande, którego znałem, z całą pewnością nie pogniewałby się na konieczność zjedzenia dodatkowych paru kilogramów kawioru. Dziewczynka, która miała nadzieję, że nic nie słyszałem, objęła Toto. „Nie gniewaj się na *Maman*!” – błagała.

Wśród gości była też dosyć młoda nowa żona starego byłego premiera, zmuszonego zostać w Lille na zjeździe partii, której teraz przewodniczył. Partia składała się z czterech deputowanych: dwóch tworzyło lewe skrzydło, a dwóch prawe. („Gdyby w ostatnich wyborach wybrali piątego albo gdyby, szczęśliwym trafem, jeden został pokonany, mogliby sobie pozwolić na luksus środka” – powiedział mi Mirande, przedstawiając ową damę. „*C’est malheureux*[21], taka partia bez centrum. To ogranicza możliwości manewru”). Była też sympatyczna para pod siedemdziesiątkę albo tuż po, w której mąż był wielkim guru od szampana Veuve Clicquot. Mirande przedstawił ich prawdziwym nazwiskiem, którego nie pamiętam, a potem przez cały wieczór nazywał ich państwem Clicquot. Był jeszcze energiczny kruczowłosy gość z Południa, u zarania wieku średniego – barczysty, przysadzisty, zdecydowany, epatujący męskością, który – jak mi powiedziano – prowadził winiarskie interesy Madame B. w Prowansji. Było dwoje gości, mniej wyrazistych, których ledwie pamiętam, a towarzystwa dopełniali dziewczynka, nieśmiała, zupełnie niewyrafinowana i niewystrojona, Madame B., Mirande i ja. Madame B. miała ostrą, trójkątną twarz osadzoną na ostro trójkątnej podstawie – mocny podbródek, wysokie kości policzkowe i szeroka, mocna szczęka, a tej aparycji towarzyszyła dobra, żywiołowa natura. Gdyby była mężczyzną,

chciałaby, aby ją zwano Uczciwym Johnem. Była rumiana, witała żelaznym uściskiem dłoni i wciąż powtarzała, że nie ma w niej krztyny pozy, że jest *sans façon*[22] i mówi to, co myśli. „Nie będę się tłumaczyć – zwróciła się do mnie. – Wiem, że jest pan wielkim łasuchem, jak nasz Toto, ale nie zaproponuję panu takiego menu jak w wiadomej restauracji, gdzie zrujnował sobie konstytucję. Ta kobieta! Byłam o nią taka zazdrosna. Mogę zaproponować tylko skromną domową kolację". Po czym zaprosiła mnie do marmurowego stołu, długiego mniej więcej na sześć metrów. Na moje nieszczęście było tak, jak powiedziała. Kolacja zaczęła się od zapiekanki z cynaderek i grzybów, pod gigantyczną ptysiową czapą – coś w stylu dań, które można dostać w hotelu dla literatów w Nowym Jorku. W środku ciasto miało konsystencję łapki niemowlęcia, jak w tradycyjnej angielskiej kuchni.

„Smaczne, a przy tym zdrowe" – oznajmiła zdecydowanym tonem Madame, dając wszystkim przykład i biorąc dokładkę, zanim wysłała półmisek na drugą rundę dookoła stołu. Mirande patrzył na nietknięty kawał ciastowatej materii na swoim talerzu, a na jego twarzy malowało się ledwo skrywane przerażenie. Ale on miał wymówkę. „To jeszcze ciut za ciężkie dla mnie, kochanie" – wymamrotał. Inni, ze mną włącznie, wybuchli salwami komplementów. Nie marnuję bowiem cywilnej odwagi na pomniejsze kryzysy. „Czegoś podobnego nie podają nawet *chez* Lapérouse!" – powiedział pan Clicquot. A pani Clicquot dodała: „Ani nawet w Tour d'Argent[23]!".

„A co pan sądzi o moim winku? – Madame B. zapytała pana Clicquot. – Jestem ciekawa opinii zawodowca – oczywiście jako konkurentka".

Było to cieniutkie *rosé*, w butelce w stylu art nouveau, z etykietą stanowiącą popis litografii: znajdowały się na niej gotyckie iglice, mnisi, trubadurzy i blondynki w czepcach, a określenie *cru* wypisano

literami z gotyckimi zawijasami i proporczykami. Cała nazwa to było coś w rodzaju Château Guillaume d'Aquitaine, *grand vin*.

„Szalenie przyjemne winko, droga pani!"– powiedział pan Clicquot, powstrzymując, choć nie całkiem w porę, grymas bólu.

„Można byłoby uznać, że to tavel z dobrego rocznika – zawołałem. – Gdyby się było kompletnym idiotą". Drugiej części zdania nie wypowiedziałem na głos.

Mój stary przyjaciel spojrzał na mnie z nowo wzbudzonym szacunkiem. Odkrywał we mnie zdolność do hipokryzji, o jaką dotychczas mnie nie podejrzewał.

Daniem głównym była łopatka jagnięca w białej fasoli – ubogi krewny udźca, ale przy tym świetne mięso, o ile nie jest za suche. To było.

Jako drugie wino gość z Południa z dumą zaprezentował czerwone, w butelce bez etykiety, i zaproponował je panu Clicquot z miną kocura, który kładzie u stóp swojego opiekuna świeżo upolowaną mysz. „Jestem ciekaw pana zdania" – powiedział, napełniając kieliszek specjalisty od szampana.

Pan Clicquot, który – byłem tego pewien – miał w takich sytuacjach wprawę, podniósł kieliszek pod światło, w najwyższym skupieniu wąchał bukiet, a potem skosztował, z na wpół skamieniałym wyrazem twarzy, po którym poznałem, że wiedział, czego się spodziewać.

Wychylił pół kieliszka i zaczął deliberować.

„Bardzo ładny odcień" – powiedział.

„Ale co to za wino? Zgadnie pan?" – nalegał południowiec.

„Trochę przypomina beaujolais – odparł pan Clicquot (chciał pewnie powiedzieć, że jest kwaśne). – W sumie jednak porównałbym je do bordeaux". (Niewątpliwie porównanie wypadłoby na niekorzyść naszego winka).

Ajent Madame B. triumfował. „Nie trafił pan. Ani jedno, ani drugie! – zapiał. – To nasza *domaine*: Château Guillaume

d’Aquitaine!”.

Wspaniały pan Clicquot wyraził zdziwienie, a ja, opróżniwszy kieliszek, powiedziałem, że wino świetnie by się sprzedawało w Ameryce, wystarczyłoby je tylko odpowiednio zareklamować. „Ale niestety – dodałem – koszty marketingu…” – i przewróciłem oczami.

Znów złapałem spojrzenie Mirande’a i pomyślałem o pétrus i cheval blanc, które piliśmy do naszego ostatniego wspólnego posiłku *chez* Madame G. Opróżnił kieliszek czerwonego. W końcu nie zamierzał umrzeć z pragnienia.

Na deser była prosta tarta owocowa z mlekiem – dobra na chory żołądek, ale Mirande jej nie skosztował.

Pan Clicquot uratował wieczór, od jego enologicznej strony, wyciągając dwie butelki trunku „nie do znalezienia w piwnicach żadnej restauracji we Francji” – Veuve Clicquot 1919. W dzisiejszych czasach handlujący winem we Francji i w Stanach robią dużo szumu wokół win młodych i towarzyszy temu tendencja do zbijania „legendy” win starych. To tak jak w sklepie z narzędziami, kiedy prosisz o otwieracz do puszek z drewnianym uchwytem, na tyle szerokim, żeby dobrze chwytał wieczko, i na tyle długim, żeby powstała odpowiednia dźwignia, a oni próbują ci wcisnąć skomplikowane mechaniczne ustrojstwo. W obu sytuacjach motywacja jest ta sama – zwykła chciwość. Żeby handlować starymi i młodymi winami, trzeba mieć wiedzę, wyczucie i trochę polotu. Ryzykuje się też pieniądze, bo każda partia trunku, tak jak każdy człowiek, ma swoją żywotność – i to ją właśnie dobry kupiec winny musi ocenić. Jego celem powinno być sprzedanie wina w chwili, kiedy jego wartość jest najwyższa – zarówno dla kupca, jak i dla sprzedającego. Winiarz prowadzący tylko młode wina jest jak ubezpieczyciel, który wystawia polisy wyłącznie dzieciom. Niewykwalifikowany sprzedawca chce uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, a zarazem ustrzec się przed zamrożeniem pieniędzy. Klient zmylony ulotkami, które ostrzegają przed ponaddziesięcioletnimi

klaretami i szampanami i zapewniają, że beaujolais trzeba pić świeżutkie, straci podstawowe przyjemności picia wina. Mądry kupiec winny od zwykłego sprzedawcy różni się tak jak znawca starożytnych numizmatów od straganiarza handlującego jednocentówkami z Indianinem w budce z pamiątkami.

Pomimo moich poglądów na wino nie skosztowałbym trzydziestosiedmioletniego szampana z polecenia mniej znamienitego autorytetu niż błogosławiony pan Clicquot. Ten, który nam zaserwował, był zdecydowanie najstarszy z tych, jakie zdarzyło mi się skosztować. (H. Warner Allen w opublikowanym około 1924 roku kompendium *The Wine of France*, które jest moją prywatną winiarską biblią, pisze: „Jeśli chodzi o wiek, szampan jest winem kapryśnym. Z reguły piętnasto- czy dwudziestoletni najlepszy czas ma już za sobą. Ale zdarza się znakomita trzydziestoletnia butelka, chociaż jej rówieśniczki mogą się nie nadawać do picia". Przywołuje przy tym uwagę Saintsbury'ego, że „Perrier Jouet z 1857 roku w roku 1884 był wciąż fantastyczny". Root, którego książka nie jest bezmyślnym panegirykiem na cześć wszystkiego, co francuskie, moim zdaniem potraktował szampana zbyt surowo. Popełnił błąd, który zdarza się często mniej inteligentnym autorom: zaatakował go za to, że nie jest czymś innym. Ponieważ przymioty szampana nie są zaletami burgunda czy bordeaux, nie docenił szczególnych cech, których tamte trunki są pozbawione, tak jakby ktoś karcił Dickensa za to, że nie jest Stendhalem, albo Marciano[24] za to, że nie jest Bennym Leonardem[25]).

Veuve Clicquot z 1919 roku był kwaskowaty, ale nie zuchwały – wyrafinowane, ale wymowne niedopowiedzenie w porównaniu z młodszymi szampanami, które w najlepszym razie bywają zbyt retoryczne. Tak czy inaczej, nie straciło mocy, na ile mogę to ocenić po dwóch kieliszkach, czyli ciut ponad mój przydział. Wino miało jeszcze delikatny *cordon* – pierścień bąbelków układających się

wewnątrz kieliszka – i przybrało odcień zwany „okiem kuropatwy". Nigdy nie widziałem oczu kuropatwy, bo podobnie jak słonkę podaje się ją bez głowy, ale jest to odcień surowiczej krwi albo liścia klonu jesienią.

„W 1919 roku to było życie, prawda, panie Clicquot?" – zapytał Mirande, sącząc drugi kieliszek.

Kiedy osuszyliśmy dar pana Clicquot, zagraliśmy w pokera na stawki. Każdy gracz dysponował kapitałem pięciuset franków i pod żadnym pozorem nie miał prawa go uzupełnić. Kiedy Madame B. wygrała od wszystkich po pięćset franków, przyjęcie dobiegło końca. Mirande obiecał mi, że lada chwila się pozbiera i pokaże mi, jak się biesiadowało w heroicznej *la belle époque*, ale czułem, że dzwon był już pęknięty.

Wyjechałem z Paryża i w ciągu kolejnego roku wracałem do niego jeszcze siedem razy, ale z Mirande'em się nie widziałem. Raz, będąc w jego okolicy z wyjątkowo ładną dziewczyną, zadzwoniłem, bo wiedziałem, że chętnie by się na nią pogapił, ale był zbyt zmęczony. Nie pamiętam, kiedy po raz ostatni rozmawiałem z nim przez telefon. Następnej zimy, kiedy byłem w Egipcie, Jordanii, w każdym razie gdzieś, gdzie nie docierają francuskie gazety, Mirande zmarł, a ja dowiedziałem się o tym dopiero po powrocie do Europy.

W chwili, gdy po raz pierwszy zasłabł, przy rue Chabanais, nie połączyłem poprawnie przyczyny ze skutkiem. Byłem nawet egoistycznie zaniepokojony. Skoro dobre jedzenie zaczynało dawać się we znaki Mirande'owi po osiemdziesiątce, powinienem zacząć się ograniczać. W końcu byłem od niego tylko trzydzieści lat młodszy. Ale po kolacji u Madame B. i wywołanej nią refleksji zrozumiałem, że jego zdrowie załamało się w wyniku dezercji Madame G. z interesu. Latami przed troską Madame B. o jego zdrowie broniły go posiłki u Madame G., której Madame B. po prostu nie trawiła. Zaczarowany fantastycznym jedzeniem Madame G. żył „jak pączek w maśle" – jedząc równie dobrze i prawie tak dużo jak w wieku lat trzydziestu.

Jego organy wewnętrzne – które nigdy nie wyróżniały się inteligencją, wbrew temu, co opowiadają szarlatani od związków psychosomatycznych – codziennie otrzymywały dawkę przyjemności, do której przywykły, i upływ czasu nie odciskał na nich żadnego piętna; to był konieczny trening zawodowego boksera. Kiedy poczciwa Madame G. zamknęła lokal, umiarkowanie zaczęło fatalnie podkopywać odporność Mirande'a. Pozbawiony odpowiedniej pobudki apetyt mojego starego przyjaciela okropnie się zbisurmanił – niewątpliwie był to zgubny skutek rady doktora, o którego istnieniu wygadał się, tłumacząc mi, dlaczego nie pija już burgundów. Mirande zaczął od ominięcia ryby po ostrygach, albo ostryg przed rybą, potem zaczął zaniedbywać sery i co drugą środę odmawiał sobie drugiej butelki wina. Jego, jak mówił, rury („*ma tuyauterie*"), zbyt słabo trenowane, straciły drożność, jak mięśnie w nogach emerytowanego czempiona. Kiedy w swojej życzliwej próbie sprawienia mi przyjemności podjął wyzwanie *escargots en pots de chambre*, był jak stary bokser, który chce wrócić na ring bez treningu. Wówczas dała o sobie znać szkoda, która już została wyrządzona. I stało się. Szkoda powstała, choć tak łatwo mógł jej uniknąć, gdyby tylko został uprzedzony o śmiertelnej pułapce wstrzemięźliwości.

* Przypisy na końcu rozdziałów pochodzą od autora. Przypisy końcowe pochodzą od tłumaczki. Tekst jest naszpikowany terminami kulinarnymi, przede wszystkim w języku francuskim (podobnie jak w oryginale wyróżniamy je kursywą). Dla ułatwienia lektury i przyjemności czytelnika dodajemy na końcu mały słownik kulinarny.

I co potem

Mirande miał równie bogate życie między posiłkami. Rozkosz dawały mu kobiety. Dzisiaj przyjemność i kobiety uważa się za dwie nieprzystające, wręcz sprzeczne i wzajemnie się wykluczające sprawy, jak tonik i scotch. Mirande także dawał kobietom rozkosz; nie tylko brał, wiele kobiet czerpało przyjemność z jego towarzystwa. Dziś nie uznaje się już takiej wymiany za uczciwą ani honorową. Kobiety nie znoszą, kiedy się je zestawia z przyjemnością, takie myślenie mają za dowód męskiego szowinizmu. Chcą, żeby je traktować poważnie, jak pył radioaktywny.

O ile dobrze rozumiem współczesnych autorów, funkcjonowanie płci opiera się dziś na wzajemnym znudzeniu.

Można swobodnie pisać o stosunkach seksualnych, ale zawsze z namaszczeniem. Wolno z pełnym szacunkiem opowiedzieć o własnej inicjacji, pod warunkiem że była katastrofą. Holden Caulfield w ogóle niczego nie zainicjował. Henry Miller może pisać o lubieżnikach, którzy sami się wplątali w ludzki galimatias, bo ich ekstaza jest solenna. (Przyjechał do Paryża w wieku trzydziestu dziewięciu lat i pisał o *la noce*[26] jak dziecko, które z opóźnieniem odkrywa *banana split*). *Kochanek Lady Chatterley* jest do przyjęcia, ponieważ to „poważne dzieło sztuki". Nie da się udowodnić, że to naprawdę dzieło sztuki, ale łatwo wykazać, że jest poważne, skoro to określenie je legitymizuje. Zabawne dzieło sztuki pozostaje nie do przyjęcia. Wcale nie żartuję.

Żałosne poradniki kopulacji są poważne w intencjach i solenne w tonacji. Niedługo pojawią się instrukcje zrób to sam.

Jedyne w tej cudownej rozrywce, o czym się już nie pisze, a nawet jeśli się pisze, to się tego nie ogłasza, to fakt, że jest to nadal najradośniejsza i najbardziej pouczająca z ludzkich aktywności i w zasadzie jedna z najmniej szkodliwych. Ta sama tendencja przyjęła się we Francji, co złościło Mirande'a.

Powiedział mi: „Gdybym był *tapette*[27], piszącym sztuki o kazirodztwie zamiast o zwykłym cudzołóstwie, od dwudziestu lat zasiadałbym w Akademii".

Akademia przyznała mu pośmiertne zadośćuczynienie, wybierając do swego grona Marcela Acharda[28], ucznia i przyjaciela Mirande'a, który jest komediopisarzem. Achard odziedziczył księgozbiór Mirande'a, który nigdy nie zostanie wyeksponowany w Bibliothèque nationale[29].

Przy tym wszystkim Mirande był pobożny, w niedzielę na poranną mszę uczęszczał równie regularnie jak na popołudniowe wyścigi. Wyobrażam sobie, że Sieur de Brantôme[30] był równie gorliwym katolikiem.

W *Souvenirs* Mirande'a[31] znajdziemy czarującą opowieść o odwiedzinach u gwiazdy jednego z jego największych przebojów krótko przed I wojną światową. Miał wtedy zwyczaj wynajmowania wspaniałych umeblowanych mieszkań i bycia z nich wyrzucanym. Przy trzech czy czterech spektaklach granych co sezon na Bulwarach zarobił spore pieniądze, ale dostawał je w nieregularnych zastrzykach, a miał kosztowne upodobania i grywał wysoko w kasynach. Na czynsz kazał czekać do ostatniej chwili. Nienawidził swoich gospodarzy.

O tej szczególnej godzinie tuż przed świtem wracał z Maxim's i odkrył, że szczególnie mściwy właściciel mieszkania wybrał tę noc, by wyegzekwować na nim prawny obowiązek. Mirande był w stroju wieczorowym i nie miał gdzie go zrzucić. Z telefonu w nocnym barze zadzwonił do aktorki. Czy może przyjechać i się przespać? Na

szczęście była sama; powiedziała, że będzie jej bardzo miło. Spędził u niej resztę nocy i połowę następnego dnia. Nie miała gościnnego pokoju.

Wczesnym popołudniem obudziła ich pokojówka aktorki, w stanie skrajnego wzburzenia. Przeprosiła, że przeszkadza, ale jest poważny i niecierpiący zwłoki kłopot: w salonie siedzi człowiek, który grozi, że zabierze wszystkie meble, jeśli jej pani nie zapłaci mu bardzo już spóźnionego rachunku. Pokazała wyglądającą oficjalnie *facture*[32], imponująco opatrzoną pieczęciami.

Tę samą komedyjkę te dwie artystki odgrywały regularnie przed zamożnymi wielbicielami, którzy po raz pierwszy zawitali tu na noc. Aktorka w odpowiednim momencie wybuchała płaczem, mówiąc, że jest głupiutką, rozrzutną kobietą, i zwracała się do gościa, by uchronił ją przed hańbą w całej dzielnicy. (Ten scenariusz zainspirował Mirande'a do napisania pierwszego aktu sztuki).

Tym razem jednak aktorka z pogardą zwróciła się do swojej pokojówki: „Ty idiotko! – zawołała. – Nie widzisz, że to mój a u t o r?".

A że wyciągnięcie forsy od autora było kretyńskim pomysłem, dziewczyna zaniemówiła.

„Poza tym koperta już poszarzała. Przed następnym razem spraw sobie papeterię. I wynocha!".

Mirande uwielbiał takie sytuacje. Aktorkę szczególnie podziwiał, że dbała o formę, grając nawet wtedy, gdy nie miała przedpołudniowego spektaklu.

Nie zrozumiałby wojny płci. Postrzegał życie jako życzliwą współpracę kobiet i mężczyzn. Kiedy był siedemnastolatkiem prosto z Lannion, starsze kobiety – dwudziestoparoletnie słomiane wdowy – uczyły go miłości, kochając się z nim. Jako dojrzały mężczyzna oddawał tę samą przysługę młodym dziewczynom.

Mirande przechwalał się, że do końca zachował formę. Kiedy miał mleko pod nosem, pojechał na rekonesans do Hollywood, sześćdziesięcioletni powracał z pełnym *tableau de chasse*[33], a kiedy miał lat osiemdziesiąt, tuż przed zamknięciem restauracji Madame G., planował kolejną inwazję.

Kiedyś mi powiedział: „My, Francuzi, kochamy się głową".

„A my, znaczy cała reszta, trwamy przy narzędziach tradycyjnych" – odparłem. I był to jedyny raz, kiedy udało mi się celnie mu odpowiedzieć.

Po tym, jak w „New Yorkerze" opublikowałem mój pierwszy szkic o Mirandzie, spłynęła na mnie powódź listów – co najmniej tuzin – od czytających po angielsku wielbicieli tego wybitnego człowieka. Podzielili się wspomnieniami, które powiększyłyby jeszcze kaliber tej postaci, gdyby to w ogóle było możliwe.

„W końcu był kochankiem X, wielkiej gwiazdy – napisała do mnie pewna kobieta. – A to nie byle co".

„Raz zapytałam, jaka X jest w łóżku – pisała dalej. – A on odpowiedział: «Jurna jak ciężarna kotka»".

Achard powiedział mi, że podobnie jak wielu dużo piszących autorów Mirande był leniwy. Zbierał tyle zaliczek, ile się dało, zanim wziął na warsztat któreś ze swoich zobowiązań, a do pisania siadał dopiero dzień przed pierwszą próbą. Doświadczenie dawało mu pewność, że pomysł przyjdzie akurat wtedy, kiedy będzie potrzebny.

„Raz czekał ciut za długo i pojawił się na próbie z plikiem kartek, do których nikomu nie pozwalał zaglądać, twierdząc, że są tak nagryzmolone, że tylko on jest w stanie je odszyfrować. Na poczekaniu wymyślił sztukę, poczynając od tytułu: *Żona mojego przyjaciela* – i to był wielki sukces. Treść może pan sobie wyobrazić. Był prawdziwym geniuszem".

Achard, który widział, że to określenie wydało mi się lekką przesadą, doprecyzował.

„Wie pan, co znaczy geniusz? – zapytał. – Wyraził to Jacques Deval[34]: «Geniusz to autor, którego sztuki nie zawsze są klapą»”.

„Mirande powiedział mi kiedyś, że nie lubi kochać się z kobietami z towarzystwa – dodał, odwołując się do innej strony geniuszu starego przyjaciela. – Powiedział, że całują tak, jakby przez słomkę sączyły *crème de menthe*”.

Paryż po raz pierwszy

Mój osobisty Paryż jest jak Byblos w Libanie, stos miast ułożonych według hierarchii wieku, najstarsze na dnie. Z Byblos również wiążą się skojarzenia kulinarne, bo w najgłębszych warstwach pełno jest wielkich rondli zawierających szkielety ludzi, którzy gotowali swoich zmarłych i składali w stosy. Wiem, bo mi opowiadano, że jako trzylatek byłem w 1907 roku w Paryżu, w hotelu przy Cours-la-Reine, ale z tej pierwszej wizyty nic nie zapadło mi w pamięć. Pierwszy Paryż, który pamiętam, to miasto z kolumnadą, jak scenografia ulicy, gdzie po jednej stronie wiecznie panuje chłodny cień, a po drugiej jasne, gorące słońce. Pośrodku ulicy stał kirasjer, ogromny w swoim plastronie i żołnierkach – nigdy poza książkami dla dzieci nie widziałem niczego bardziej podobnego do rycerza w zbroi. Siedział na koniu i miał dwa końskie ogony, jeden na właściwym miejscu, a drugi zwisający z hełmu. To było przy rue de Rivoli upalnym latem 1911 roku. Moja rodzina zatrzymała się tam w drodze powrotnej do Nowego Jorku po wakacjach spędzonych w Europie właściwej czy też *odiosa*[35], gdzie ludzie mówili po niemiecku, tak jak *Fräulein*, moje prześladowczynie. Słowo *Fräulein* nabrało dla mnie silnego, wyjątkowego znaczenia – odnosiło się do niańki. Dopiero po latach dotarło do mnie, że można nim określić każdą niezamężną młodą kobietę w cywilu. Z pewnością wiele *Fräulein* pracujących w domach miało mężów, ale nigdy o żadnej z nich nie myślałem jako o *Frau*. Były moimi odwiecznymi wrogami, które stały pomiędzy mną a rodzicami, niczym bezlitośni rządcy między życzliwymi baronami a poddanymi. Były złymi odźwiernymi

miłosiernego sułtana. Byłem przekonany, że gdyby nie ich nachalne interwencje, przebywałbym z rodzicami dwadzieścia cztery godziny na dobę, a ci byliby zachwyceni moim towarzystwem. Podczas podróży w 1907 roku doszło do dwóch wypadków, które pamiętałem w roku 1911 i pamiętam do dziś, ale zdarzyły się one w Niemczech.

W 1907 roku *Fräulein* imieniem Martha ciągnęła mnie z niezapomnianą prędkością, moje stopy tylko od czasu do czasu dotykały ziemi, przez – jak mi się wydało – kilometry ulic na spotkanie z wysokim mężczyzną w białym mundurze z pelerynką, który siedział w białym automobilu na jakimś okropnym *Platz*, a otaczał go wiwatujący tłum. Był to, jak mi powiedziała, histerycznie krzycząc, sam *Kaiser*. Tym tonem mogłaby zapowiedzieć Drugie Przyjście. W dynastiach moich guwernantek Martha była niczym Kaligula wśród cesarzy rzymskich. Jedna z najgorszych. Tego samego lata w Norymberdze zabrała mnie do wieży tortur w starej twierdzy, abym obejrzał żelazną dziewicę, manekina wewnątrz nabitego gwoździami. Przewodnik powiedział, że więźniów wsadzano do środka, aby ich potem miażdżyć i oślepiać jednocześnie. Teraz wiem, że to była podróbka, ale podróbka niemiecka. Potem pokazano mi studnię, do której oprawcy wrzucali zmaltretowane ciała. Przewodnik podniósł zapaloną świecę, a Martha trzymała mnie w ramionach i pozwoliła spojrzeć w dół. Przewodnik wrzucił kamień, a my czekaliśmy wyjątkowo długą chwilę, zanim usłyszeliśmy plusk.

„Tak się też robi z niegrzecznymi dziećmi” – powiedziała Martha.

Kupiła mi na pamiątkę miniaturową żelazną dziewicę. Ze zmagań z guwernantkami pozostało mi mgliste wspomnienie niesprawiedliwości i bojów, trochę jak pamięć zbiorowa Irlandczyków – o ich najtrudniejszych chwilach myślę z dziwną życzliwością. Jesteśmy jak dzieci, które rodziły się mozolnie i w bólach, nie wierzymy w naszą wolność, nawet gdy się na nią wyrwiemy. Potem zdałem sobie sprawę, że *Fräulein* to nadzwyczaj

skuteczny sposób na odessanie z rodziców wrogości, która – jak twierdzą psychoanalitycy – zawsze im towarzyszy. W czasach prohibicji przemytnicy w Harlemie przelewali podejrzany alkohol przez stary filcowy kapelusz, wierząc, że wsiąknie weń trucizna. *Fräulein* działały jak ten kapelusz. Wypełnione niechęcią, jak kapelusz niedogonem, zmieniały zatrudnienie, kiedy podopieczny z nich wyrósł. Dla rodziców był już nieszkodliwy, niczym pozbawiony jadu grzechotnik. Dla dziecka, które w świadome życie wkraczało pod przewodem *Fräulein*, nawet najmniej znośna matka zdawała się aniołem.

Z perspektywy czasu ten sposób wydaje mi się nawet rozsądniejszy niż instytucja serdecznej niani, jaką opisują w angielskich powieściach. Nianie wysysają nie tyle wrogość, ile czułość, pozostawiając bohaterów do końca swoich dni niezdolnymi do pokochania kogokolwiek innego. (Przewidując, że te zapiski posłużą jakimś przyszłym biografom, a niektórzy z nich mogą mieć analityczne skłonności, ułatwię im pracę, zamieszczając od czasu do czasu tego typu rozważania).

Nigdy się nie zastanawiałem, ile moi rodzice płacili guwernantkom, aby pozbawiały ich przyjemności mojego nieustającego towarzystwa. Byłem pewien, że owe wiedźmy, podobne do tych w bajkach, którymi próbowano mnie zastraszyć, jakąś podłą sztuczką narzuciły się królowi i królowej. *Fräulein* przyjechała z nami nawet do Paryża, chociaż aby bronić swojej dumy, upierałem się, że była tam tylko po to, by zajmować się moją siostrą, mającą trochę ponad dwa lata. Ja prawie skończyłem siedem. Ale tak naprawdę *Fräulein* miała też władzę nade mną, szczególnie pod nieobecność rodziców. Byłem dopiero czwarty w kolejności rządzenia i moja siostra, jedyna członkini partii stojąca ode mnie niżej w hierarchii, była zbyt głupia, żeby się podporządkowywać moim rozkazom.

Francja okazała się lepsza od Europy właściwej, ponieważ leżała w drodze powrotnej ze Starego Kontynentu do domu. Język brzmiał lepiej, chociaż nie rozumiałem, co ludzie w nim do mnie mówili. Mieszkaliśmy w hotelu Regina, w miejscu, gdzie place des Pyramides przechodzi w rue de Rivoli, a kiedy wyruszaliśmy na spacer, ze względu na upał trzymaliśmy się kolumnady. Rzadko docieraliśmy dalej niż do place de la Concorde, bo moja siostra, która później zrobiła się zwinna jak kozica, wówczas nie umiała przejść nawet kilku kroków. Później przez całe lata oczyma wyobraźni postrzegałem Paryż jako miasto zadaszone, niczym *souk*[36]. Nie wiem, dlaczego brałem kirasjera za stały element tej scenerii. Może przed jednym z hoteli na stałe był strażnik, bo mieszkał tam ktoś z rodziny królewskiej albo głowa państwa. Ale niewykluczone też, że żołnierza widziałem tylko raz i zrobiło to na mnie tak silne wrażenie, iż zapamiętałem go na zawsze.

Rodzice często zostawiali naszą trójkę i wyjeżdżali w niezadaszone rejony fiakrem albo taksówką. Ery powozu konnego i automobilu zachodziły na siebie. Jazda samochodem nie była już zarezerwowana dla śmiałków, ale powozy nie uchodziły jeszcze za staromodne dziwactwo. Osobiście tak je lubiłem, że gdy akurat byłem z rodzicami, ulegali mojej słabości.

Wszyscy spędziliśmy cztery tygodnie w Marienbadzie, uzdrowisku w Czechach (obecnie noszącym jakąś słowiańską nazwę[37]), podczas gdy matka zrzucała wagę. Kiedy ją już zrzuciła, miała wymówkę, żeby przed powrotem do domu skompletować garderobę pod swoją nową figurę. (Było jasne, że zdąży przytyć, zanim „Kaiserin Auguste Victoria” przybije w Hoboken, dziewięć dni od wypłynięcia z Cherbourga, ale suknie można było zawsze popuścić). Ojciec musiał jej towarzyszyć, podziwiać, jak ślicznie wygląda, i zatwierdzać wydatki, które zawetowałby z przerażeniem, gdyby jej nie widział w nowej toalecie. Napawała go dumą –

„prawdziwa Lillian Russell[38]", mówił – lecz był też czuły na zdanie modelek i *vendeuses*[39]. Widok pięknej kobiety wywoływał w powietrzu reakcję chemiczną, działał jak gaz paraliżujący: rozluźniał gumkę jego portfela. W dodatku bez matki ojciec stawał się w Paryżu bezradny, bo nie znał francuskiego i był przekonany, że ona biegle nim włada. Tę iluzję podtrzymywała przez wszystkie lata ich wspólnych podróży.

„Jak się do nich mówi po angielsku, podwajają cenę" – mawiał.

Nie miał tych trudności w *Europa Odiosa*, bo mówił po niemiecku, choć bez przyjemności. Pamiętam, że w Marienbadzie opowiadał głównie o tym, jak ober próbował nas oszukać, zapisując na rachunku za śniadanie dwadzieścia trzy bułeczki, podczas gdy zjedliśmy tylko dwadzieścia jeden. Kiedy matka była na diecie, ograniczała się do trzech bułek.

Tego lata zabrali mnie na niezapomnianą wycieczkę do grobu Napoleona, gdzie złote światło, marmury i pęk flag bojowych tworzyły obraz napoleońskiej chwały, który odtąd pomagał mi zrozumieć najmniej racjonalną warstwę Stendhala. Skoro krótka styczność z wielkością Imperium, po stu latach, zdołała mnie do tego stopnia oszołomić, to łatwo mogę wybaczyć wrażenie, jakie wywarła ona na osiemnastoletnim poruczniku dragonów, kiedy kłusował w Szóstym Pułku Dragonów Lekkich, w mundurze koloru butelkowej zieleni, czerwonej kamizelce, białych bryczesach, hełmie z kitą, końskimi ogonami i czerwoną kokardą.

Znałem już imię Napoleona i wiedziałem, że jest słynny. Był bóstwem prywatnego Olimpu, który sobie ułożyłem jak kolekcję zdjęć koszykarzy dodawanych niegdyś do papierosów. Kapitanem mojej drużyny był George Washington, należeli do niej również: panna Russell (Afrodyta) i Enrico Caruso (bożek Pan). Washington był Zeusem, inaczej mówiąc: bogiem szefem. Jego surowa cnota – „nie mogę kłamać" – wynosiła go ponad mnie i wszystkich, których

znałem, bo kłamaliśmy często. Jego toporek budził strach, którego nie umiałem sobie wyjaśnić. Teraz rozumiem, że przeorana bruzdami stara twarz okolona siwymi włosami – wtedy nie zauważałem, że nosił pudrowaną perukę – przemieniała go w głowę plemienia, odpowiednik ojca, którego moc symbolizowała siekiera. Wydawał się wystarczająco wredny, by jej użyć. Wiśnia to oczywiście odpowiednik syna – Izaak dla Abrahama jest jak drzewko wiśniowe dla Washingtona i nawet idiota zrozumie symboliczną wymowę słodkich owoców[40]. (Tydzień przed urodzinami Washingtona witryny sklepików z niemieckimi i greckimi słodyczami były zasypane kandyzowanymi wisienkami, siekierkami z kartonu i czekolady oraz tekturowymi wiśniowymi drzewkami, na których rosły jadalne owoce. Oto osoba i przedmiot kultu, w pakiecie z misterium). Pannę Russell, podobnie jak Washingtona, znałem tylko ze słyszenia. W mojej kosmogonii zaliczała się już do postaci z przeszłości, którą kojarzyłem z własną prehistorią oraz młodością moich rodziców, bo wyrażali się o niej w tym tonie. Byłem zaskoczony, kiedy pisząc te słowa, sprawdziłem daty w jej życiorysie i okazało się, że zeszła ze sceny dopiero w 1912 roku, kiedy miała pięćdziesiąt jeden lat. W 1911 wciąż była – choć może już nie w zenicie popularności – niekwestionowaną gwiazdą, szykującą się do zwieńczenia kariery małżeństwem z zamożnym wydawcą z Pittsburgha. Panna Russell była amerykańską królową piękności mniej więcej od 1895 roku. Wyglądała jak pucharek lodów z polewą karmelową albo kufelek piwa z obfitą pianą. Gdyby milioner z Zachodu, ktoś w stylu Hearsta[41] czy Mackaya[42], polecił architektowi zaprojektować kobietę, wyglądałaby jak Lillian. Istne San Simeon w gorsetach[43].

Matka, młodsza od niej o siedemnaście lat, dorastała w czasach, kiedy wszystkie jasnowłose, niebieskookie dziewczynki marzyły, że będą wyglądać jak Lillian Russell. Jeśli tylko w wieku pokwitania

dziewczynkom udało się zachować urodę, krewni zaczynali je porównywać do ich bogini.

Panna Russell była ikoną stylu. Słynęła z kapeluszy, ogromnych i ozdobionych piórami, wyjątkowych nawet jak na czasy wielkich kapeluszy z piórami. Na fotografiach wygląda tak, jakby nosiła na głowie gąszcz strusich piór umoszczonych na pagórku z podszytem satynowych wstążek. Kształtami nie zachęcała swoich naśladowczyń do postów. Sądzę, że dążąc do podobnej wybujałości, młoda kobieta mogła sobie wyrobić nawyki żywieniowe, które – gdy już osiągnęła pożądaną figurę – okazywały się trudne do opanowania. Być może taki był właśnie problem mojej matki.

Popularny deser Lillian Russell, nazwany tak na jej cześć, to połówka melona wypełniona niemal litrem lodów. Gdyby dziś jakieś danie zostało ochrzczone nazwiskiem słynnej aktorki, składałoby się z czterech tabletek luminalu i pół szklanki koktajlu odchudzającego. Wtedy doskonała kobieca figura przypominała klepsydrę, co prowokowało dietetyczny dylemat. Kobieta musiała jeść tak, żeby zachować puszystość powyżej i poniżej ściśniętej talii osy.

Gorsety pomagały tylko częściowo i w bólach. Z dzieciństwa zapamiętałem, że w przebieralniach w Far Rockaway damy przed wyjściem na plażę przywoływały łaziebnego, łykowatego starego pijaka, żeby ciasno dociągnął im tasiemki. Kiedy je zaciskał, czasami opierał stopę w miejscu, gdzie kończyły się skute fiszbinami plecy. I dostawał napiwki za to, że dopuszczał się tego gwałtu. Dawniej dla wyglądu ludzie byli gotowi na większe poświęcenia. Kobiety nie pozostawały w tych wysiłkach osamotnione. W swoich *Wspomnieniach* marszałek Mannerheim[44] opowiada, że oficerowie Gwardii Imperium Rosyjskiego, założywszy irchowe spodnie, siadali w kąpieli, a potem czekali, aż wysychając, ciasno przylgną im do ciała.

Panna Russell i jej naśladowczynie wysoko nosiły swoje śliczne podbródki, aby wyciągnąć szyję i zapobiec powstawaniu zmarszczek. To nie były czasy na niezdecydowany profil. Za szyję, ramiona i plecy można było dostać więcej punktów niż dzisiaj, bo kobiety częściej nosiły wydekoltowane suknie. Dawniej na przykład ludzie się stroili, jeśli w Metropolitan Opera mieli miejsca na pierwszym balkonie, a dziś nawet zasiadający w loży noszą się jak na co dzień. W miarę zamożne pary, jak moi rodzice, bez szczególnych towarzyskich ambicji, ubierały się wytwornie nawet na kolację u znajomych. Pamiętam, jak przy niektórych tego typu okazjach matka przystawała przed moją sypialnią, żeby się pokazać, w białej sukni ze złotymi cekinami albo w liliowej ze srebrnymi. Zgadzałem się z ojcem, że wyglądała wypisz wymaluj jak Lillian Russell.

Panna Russell, w wydaniu mojej matki, stała się dla mnie archetypem kobiecej urody. Ale już w 1911 roku był to model nieomal archaiczny, jak nieme filmy rok przed wprowadzeniem dźwięku. Irene Castle[45] czaiła się za węgłem historii, chyża, szczupła i długonoga. Na początku lat dwudziestych, kiedy zacząłem się poważnie oglądać za kobietami, nie widywałem już pań o kształtach Lillian Russell. (Z tym ostrym zakrętem w rzece kobiecej morfologii czasami kojarzę moją nienasyconą tęsknotę za przeszłością: mam obsesję na punkcie wymarłego gatunku fauny).

Caruso, czwarta postać w moim panteonie, to Bezcielesny Głos – zasadniczy składnik historii każdej religii. Dobrze znany mi głos tenora wydobywał się z naszej victroli, z jej tuby w kształcie kwiatu powoju. Nie rozumiałem słów, przez co głos wydawał mi się jeszcze wspanialszy. Teraz mam wrażenie, że Caruso śpiewał głównie *E lucevan le stelle*. Po pięćdziesięciu latach potrafię go rozpoznać po miejscu, w którym Cavaradossi płacze. Caruso łkał głośniej niż inni tenorzy i mój ojciec mówił wtedy: „I to jest właśnie sztuka. Prawdziwego artystę poznasz po takich momentach”.

Jak opowiadał ojciec, *Tosca* to również probierz dla sopranów. „Po tym, jak zabija Scarpię i stawia świece przy zwłokach, możesz ocenić, czy umie grać – mówił. – Przed chwilą go zadźgała i wtedy nagle staje się przesądna”.

Do Metropolitan miałem ochotę wybrać się osobiście tylko po to, żeby zobaczyć scenę zasztyletowania. Zastanawiałem się, jak sobie poradzili z krwią. Muzyka – oceniałem na podstawie nagrań – była czymś, czym łatwo się przesycić. Stwierdzenie „prawdziwy Caruso” było równie dobrym komplementem co „wypisz wymaluj Lillian Russell”, ale ani jedno, ani drugie nie oznaczało, że określona w ten sposób osoba dosłownie była boska – a jedynie, że amator dobrze śpiewa albo że dziewczyna jest pierwsza klasa. Było jeszcze trzecie bóstwo w moim panteonie, ale jemu noga się powinęła.

„Prawdziwy Jim Jeffries[46]” w 1911 roku nie znaczyło już tyle samo, ile przed 1910 rokiem, kiedy Kolos Kaukaski przegrał z Jackiem Johnsonem. O białym chłopaku nie można było powiedzieć, że to wykapany Jack Johnson.

Caruso był też bożkiem Panem albo satyrem. Wszyscy wiedzieli, że kiedyś w zoo w Central Parku poszedł za kobietą do pawilonu małp i uszczypnął ją w tyłek. Kobieta postarała się, żeby go aresztowano. Incydent trafił do gazet i obrósł legendą. Trzydzieści lat później dowiedziałem się, że tę plotkę rozpuścił agent prasowy, żeby przyciągnąć publiczność na występ Carusa w nowej roli – Rudolfa w *Cyganerii*. Ale był to jeden z tych mitów, które przyjmowałem bez mrugnięcia okiem, jak historię o George’u Washingtonie i drzewku wiśniowym. Caruso, znów podobnie jak panna Russell, był bóstwem, które często objawiało się moim rodzicom i okazywało się ważniejsze ode mnie. Po powrocie z opery rozmawiali o jego migdałkach, jakby należały do mojego wujka Mike’a.

To były czasy, kiedy ludzie swoje bóstwa podziwiali na żywo, na scenie Metropolitan czy Colonial Theatre albo paradujące przed saloonem Kida McCoya[47], w zależności od uprawianej dziedziny sztuki. Gwiazdy nie wyłaniały się z zamazanych kropeczek na ekranie.

Kultura wdzierała się w życie codzienne. Każdego ranka przy goleniu, ostrząc brzytwę, ojciec śpiewał arię torreadora z *Carmen*. Ten zwyczaj także kojarzyłem z kultem Carusa, ale myliłem się. Ojciec, jak Escamillo, był barytonem. W jego wersji arii było tylko jedno słowo, w dodatku zdeformowane żeńską końcówką, którą dodawał dla odpowiedniego brzmienia:

„To-reea-Dora".

Resztę melodii śpiewał do nieartykułowanych sylab „ta-ra-ra-ram".

Umiałby się ogolić prostą brzytwą na transatlantyku podczas sztormu. Elektryczne golarki nie sprzyjają rozwijaniu talentów tej miary.

Nie próbuję tu wcale zniesławić mojego panteonu sprzed pięćdziesięciu lat. Gust ukształtowany w złotym blasku bijącym od grobu – przez figurę Lillian Russell i Carusa śpiewającego Cavaradossiego, a wreszcie przez Sousa's Band[48] i musicale z Buffalo Billem – musi być potężny i bogaty. Później może wyszlachetnieć.

W paryskie wieczory ojciec i matka jadali *en ville*, a nasza trójka musiała spożywać kolację w pokoju. *Fräulein* i ja dzieliliśmy się jakimś nieciekawym daniem, w stylu wędlin czy omletu, a moja siostra dostawała rosół i jajko na miękko, na które nie miała ochoty. Akurat ta *Fräulein* była dosyć miła, jedyna, którą wspominam bez odrazy. W każdym razie osiągnąłem już wiek, który nie pozwalał na najgorsze osobiste poniżenia. (Szczególnie denerwujące było, gdy jedną ręką wciskały ci do ucha zmoczoną szmatkę, drugą ciągnąc za małżowinę, choć najgorszą publiczną zniewagą było, kiedy spluwały

na chusteczkę i wycierały ci nos). Ta *Fräulein* była folksdojczką z północnych Węgier i wyglądała bardziej na Węgierkę niż na Niemkę – miała ładną figurę, była smagła i miała grube, czarne brwi. Kelner, który przynosił posiłki do pokoju, okazał się Alzatczykiem i zaskarbił sobie jej zaufanie, bo mówił po niemiecku. Ale pierwszego wieczoru przyszedł po naczynia, kiedy z siostrą byliśmy już w łóżkach, i dowiódł, że jest jak wszyscy Francuzi. Zaczął się do niej przystawiać. Od tej pory mówiła mu, że pokojówka pozbiera naczynia rano, i barykadowała drzwi krzesłami.

„Ale co mógł pani zrobić, *Fräulein*?" – dopytywałem.

W te upalne dni tak męczyliśmy biedną dziewczynę, że matka poradziła jej, żeby zabrała nas do *confiserie*[49] Rumpelmayera[50] pod kolumnadą, w pobliżu hotelu Continental, na coś, co napis na oknie reklamował jako amerykański napój lodowy. Dzięki tej wyprawie *Fräulein* mogła zapewnić cały dzień spokoju. Rano groziła, że nas nie zabierze, jeśli nie będziemy grzeczni, następnie wymuszała poobiednią drzemkę, która miała nas na tę przyjemność przygotować. Przy odrobinie szczęścia mogło nam się potem zrobić niedobrze i znów miałaby pretekst, żeby wpakować nas do łóżek.

Nastał wyznaczony dzień i poszliśmy. *Fräulein* i ja wypiliśmy swoje porcje, chociaż moim zdaniem nie wytrzymywały porównania z tym, co znałem z nowojorskiej West Side. Kiedy po latach staram się docenić trud paryskiej cukierni, sądzę, że u Rumpelmayera nie mieli prawdziwego syfonu, żeby nagazować desery. Podejrzewam słynny *salon de thé* o polanie *parfait* butelką wody Perrier. W tamtych czasach chłopcy lubili mocno bąbelkowe napoje, z ostrym, metalicznym posmakiem, który przypominał mi zapach warsztatu rowerowego. Mojej siostrze chyba pozwolono zjeść trochę lodów z mojego napoju. Potem kelnerka przyniosła rachunek. *Fräulein* liczyła, że porcja będzie kosztować dziesięć centów, jak w Ameryce, i nie starczyło jej francuskich drobniaków.

Wówczas odbyła się konferencja, tym bardziej pamiętna, że *Fräulein* nie władała francuskim, a w cukierni nie ufali nikomu, kto mówił po niemiecku. Przy place de la Concorde alegoryczny posąg reprezentujący Strasburg pośród innych francuskich miast był na stałe otulony czarną draperią i stał po kolana w wieńcach pogrzebowych. Raz doszliśmy aż do tego miejsca. *La revanche*[51] wisiała w powietrzu jak wilgoć. Wreszcie *Fräulein* i obsługa podpisali konkordat: ona miała pójść do hotelu i wymienić parę austriackich *Kronen*, których nie chcieli przyjąć u Rumpelmayera. I wziąć ze sobą Normę, która już wyła. Ja miałem zostać dla zagwarantowania transakcji.

Zanim poszła, wyjaśniła mi zasady tej umowy. Nie spodobały mi się. Zaproponowałem, żebyśmy zostawili Normę. Ona wyjaśniła mi cierpliwie, że Rumpelmayer wypuścił siostrę warunkowo, tylko po to, żeby się jej pozbyć. Domagałem się nadprogramowego ciastka, na zasadzie dodatku za szczególnie niebezpieczne warunki, ale *Fräulein* powiedziała, że cukiernia nie da nam już nic więcej na kredyt.

Tak więc siedziałem tam długo, zdawało mi się, że trwało to kolejnych siedem lat mojego życia, coraz bardziej przerażony, zanim ona zdążyła pokonać dwieście metrów do hotelu Regina, załatwić z Normą sprawę w łazience i wrócić. Już z tuzin razy dochodziłem do wniosku, że nie dotrzyma słowa. Kiedy w końcu się zjawiła, poprosiła, żebym nie opowiadał o tym rodzicom, więc ją zaszantażowałem i za milczenie musiała mi kupić eklerka.

Przeżyta wówczas trauma okazała się prorocza. Spędziłem w sumie kawał życia w sytuacjach podobnych do tego kwadransa u Rumpelmayera, w oczekiwaniu pożyczki na kaucję. Nawet kiedy jestem całkowicie pewny, że pieniądze wpłyną, niepokój pozostaje. Ten pierwszy raz, kiedy zostałem oddany w zastaw, powinien był zrazić mnie do Paryża na zawsze, ale tak się nie stało, choć wówczas nie zdawałem sobie jeszcze sprawy, jak bardzo jestem w tym mieście

zakochany. Miały nadejść czasy, kiedy – gdyby porównać moje życie do tortu – pobyty w Paryżu były kremem czekoladowym. Pomiędzy nimi tylko suchy biszkopt. Ale nie zakochuję się od pierwszego kęsa. Skubię, rozmyślam, zgłaszam się po dokładkę, aż się okazuje, że wpadłem w nałóg na całe życie.

Z tego mojego pierwszego Paryża zapamiętałem złote światło przy grobie Napoleona, kirasjera i *vespasiennes*[52] tam, gdzie nie mogła deptać mi po piętach żadna *Fräulein*. Wreszcie dwie zabawki, które zabrałem na pokład „Kaiserin Auguste Victoria". Jedna to był kucharz *légumier*[53], który wielkim nożem siekał marchewkę – wtedy jeszcze nie wiedziałem, że to przecież kolejna wersja mitu George'a Washingtona. Drugą był wóz strażacki ze szlauchem cieniutkim jak makaron vermicelli, przez który mogłem pompować prawdziwą wodę.

W mojej podświadomości kucharz symbolizował Paryż jako *ville gastronomique*[54], a wóz strażacki z sikawką – jako *ville d'art*[55]. Sztuka zaczęła się od wzorków, które człowiek epoki lodowej rysował ciepłym moczem na śniegu. Dlatego tak mało było dobrych malarek. Pionierką kobiecej sztuki była zapewne żona Lota, która się obejrzała za siebie, ale my, mężczyźni, jesteśmy kilka milionów lat do przodu.

Lata od 1911 do 1924 roku to był suchy biszkopt, lecz ta nieciekawa warstwa tylko umocniła moje oddanie. 1914 był rokiem, kiedy z germanofoba stałem się frankofilem. Pierwszego dnia sierpnia armie *Fräulein* Germanii przekroczyły granicę, a moją ulubioną melodią została *Marsylianka*. Byłem już wówczas nałogowym czytelnikiem gazet, a nie tylko adeptem, jak w 1911. Miałem nadzieję, że Papa Joffre[56] i kirasjerzy pomszczą upokorzenia mojego wczesnego dzieciństwa. Twarz generała Joffre'a przypominała mi Świętego Mikołaja, miłe skojarzenie, chociaż dawno już przestałem w niego wierzyć. (Kiedy na ulicach widziałem świętych mikołajów, wiedziałem, że niedługo dostanę masę

prezentów, i to wprawiało mnie w przyjemny nastrój. Kiedy widzę ich dzisiaj, wiem, że niedługo będę musiał dać masę prezentów, i żółć mnie zalewa). W każdym razie przez cały sierpień Francuzi byli w odwrocie. Niemcy – nie pamiętam, kiedy zmienili się w Hunów – nacierali w kierunku cukierni Rumpelmayera i hotelu Regina. Odbierałem to jako osobiste upokorzenie, bo w Ameryce otaczali mnie miłośnicy Niemców.

Byliśmy zakwaterowani w hotelu Schafer's w Lake Hopatcong – letnim kurorcie w New Jersey. Schafer's to był niemiecko-amerykański interes, zbudowane na zboczu wzgórza zajazd i hotel w jednym, z ciemnym, chłodnym barem na parterze. W tej krypcie znajdował się automat owocówka i potrafiłem na nim grać cały dzień, aż do ostatniego centa, który umiałem wyjęczeć albo wymusić na matce. Potem piłem sarsaparillę i jadłem kanapki z serem na żytnim chlebie, czytając powieści Waverley[57]. Sarsaparillę i kanapki dopisywali do rachunku. Powieści brałem z dębowej biblioteczki w holu przed jadalnią. Kiedy *Fräulein* (nadal była u nas ta paryska) wyprowadzała mnie na nieznośne świeże powietrze, szedłem do pomostu, znów siadałem i łowiłem okonie. Nigdy nie wyciągnąłem na tyle dużego, żeby go zjeść.

Bar, cuchnący zleżałym piwem, był przejawem teutońskiej kultury, który umiałem docenić, i gdyby nie wybuchła wojna, moja antypatia mogłaby się przerodzić w obojętność. Ale wojna się zaczęła, a wtedy kelnerzy, Fred i Karl, zaczęli agresywnie gdakać o wyższości swojego narodu nad wszystkimi innymi. Francuzi, mówili, ze strachu robią w gacie, a Anglicy to pedały. Ponieważ byłem zapalonym czytelnikiem G. A. Henty'ego[58], otworzyłem drugi front.

Zwycięstwo goniło zwycięstwo i gdy panowie z obsługi puchli z dumy, *Fräulein* wprost się nią wypełniała. Jako poddana austro-węgierskiego cesarza była po ich stronie. Karl miał zeza i podszczypywał klientki w tyłek, kiedy myślał, że ujdzie mu to na

sucho. Od dawna wyglądało na to, że żyje z pieniędzy przysyłanych przez rodzinę, a teraz utrzymywał, że był oficerem na łodzi podwodnej. *Fräulein* patrzyła na niego inaczej niż na alzackiego kelnera w Paryżu. Mój stosunek do niej był teraz ambiwalentny, ponieważ po kryjomu zacząłem się interesować kobietami i trochę żałowałem, że już nie dzieliłem pokoju z nią i Normą. Cieszyłbym się z możliwości obserwacji. Dlatego nie podobały mi się względy, jakie *Fräulein* Fasching okazywała Karlowi. Przeczuwałem, że jej patriotyzm może zostać wykorzystany do innych celów. Powiedziałem jej, że skoro Karl jest taki odważny, powinien wrócić do ojczyzny i wstąpić do marynarki. Wyjaśniła, że ponieważ tchórzliwi Anglicy blokują transport morski, nie ma na to szans i strasznie go to gryzie. Ale właściwie nie było czego żałować, bo gdyby nawet statki kursowały, Niemcy i Austriacy wygraliby wojnę, zanim Karl dotarłby na miejsce. Miał *Schnecke*[59] i jednocześnie ją zjadał. Marzyłem, że Joffre odwróci sytuację, ale wyglądało na to, że jest, jak w baseballu, dwa auty i dziesięć punktów do tyłu w końcówce dziewiątej zmiany. Bitwa nad Marną na zawsze wyznaczyła moją ojczyznę z wyboru. Zostałem Francuzem w drugim stopniu pokrewieństwa.

Myślę, że w tym czasie byliśmy już z powrotem w naszym domu w Far Rockaway, granicznej dzielnicy aglomeracji nowojorskiej na Long Island. Jak wszyscy mieszkańcy pogranicza byłem szowinistą, a ludzi, którzy mieszkali po drugiej stronie ulicy, w Nassau County, uważałem za wieśniaków. Nasz dom był wysoki, wąski, pomalowany na ciemnozielono i ocieniony przez rosnące zbyt blisko dęby. (Zobaczyłem go znów trzydzieści lat później, gdy został rozparcelowany na mieszkania). Tam *Fräulein*, ledwo żywa po zmasowanym ataku przeprowadzonym przeze mnie i generała Joffre’a, miała do dyspozycji świeże posiłki w postaci Louisa, naszego

pomocnika, Tyrolczyka z Merano. Pod naszą nieobecność pracował jako kelner w innym pensjonacie.

Louis tak samo jak *Fräulein* był wyznawcą pangermanizmu. Przewidywał, że Marna to tylko chwilowa porażka. A ja jeszcze zrozumiem, że Francuzi to po prostu inny gatunek makaroniarzy. Miał swój własny pograniczny szowinizm – antywłoski. Jego imponująca sztuczka polegała na tym, że wyskakiwał z okna na trzecim piętrze, łapał konar dębu i ześlizgiwał się w dół, zmieniając punkty zaczepienia, jak Tarzan sprzed ery Weissmullera[60].

Byłem wtedy w klasie 5B. Zostałem wciągnięty w wojnę, która pochłonęła moją wyobraźnię na cztery lata. Kiedy się skończyła, byłem w drugiej licealnej. Dorosłem na wojnie; kiedy się okazało, że kawaleria nie podoła, w wyobraźni przerzuciłem się z kirasjerów na bohaterskich *poilus*[61], obrońców Verdun. Przez jakiś czas służyłem jako oficer bohaterskich Senegalczyków i krótko w heroicznym Dywizjonie Lafayette'a[62]. Walczyłem też razem z naszymi dzielnymi aliantami, bohaterskimi kozakami bohaterskiego Brusiłowa[63]. Te wydarzenia do dziś pozostają w mej pamięci żywsze niż kolejna wojna światowa. Stało się tak dlatego, że oglądałem ją oczami korespondentów, którzy umieli puścić wodze fantazji. Za każdym razem jesienią, kiedy tak optymistycznie rozpoczęte ofensywy spełzały na niczym, mówiłem do *Fräulein* i Louisa jak kibic Dodgersów[64]: „Zobaczycie, co będzie w przyszłym roku". *Fräulein* to już nie bawiło – jej brat był chirurgiem w armii austriackiej w Galicji i po zatopieniu „Lusitanii" stało się dla niej jasne, która strona jest tu w niełasce[65].

Tej wiosny, kiedy rozegrała się bitwa pod Verdun (1916), szedłem brzegiem okopu, aby pokazać kolegom, że Hunowie nie potrafią strzelać, aż nagle źle się poczułem i odesłano mnie ze szkoły do domu. Matka położyła mnie do łóżka i okazało się, że mam dur brzuszny. Złapałem go, jedząc ostrygi z zanieczyszczonych wód – o

tym sprzedawca oczywiście nie informował – i zaraz zacząłem majaczyć. Przez całe tygodnie wojowałem na kilku nowych frontach. Trudno powiedzieć, jak długo zagorzale walczyłem jako serbski rumak bojowy i wraz z innymi końmi byłem transportowany promem przez rzekę. Na drugim brzegu prezentowano mnie na oficjalnym przeglądzie kirasjerów, gdzie generał Nivelle[66], bohaterski komendant heroicznych obrońców Verdun, odznaczył mnie Médaille Militaire, który pinezką przyczepił do mojego prawego końskiego ucha. Medal schowałem pod poduszką.

Dwie wykwalifikowane pielęgniarki mieszkały u nas w domu i zajmowały się mną przez całą dobę – rodzice nie mieli zaufania do miejscowego szpitala. Kiedy odzyskałem odrobinę przytomności, zacząłem postrzegać Miss Galt i Miss McCarthy jako pielęgniarki w lazarecie. (Nie byłem już koniem, ale medal trzymałem bezpiecznie schowany pod poduszką). Pielęgniarki były miłe, ale ja marudziłem i czasami mówiły to, co zwykle się mówi w takich przypadkach.

Raz gorączka mi spadła i uznano, że z głową już u mnie w porządku. Kiedy na zapowiedź jakichś zabiegów zareagowałem jęknięciem albo dałem znak, że robi mi się niedobrze, Miss McCarthy rzuciła: „Nie bądź beksą”.

To przypomniało mi, że jestem *grand decoré*[67], i zaskamlałem: „Ja beksą? To jak pani zdaniem zdobyłem medal, który mam pod poduszką?”.

„Medal pod poduszką?” – zapytała.

A wtedy wsparłem się na łokciu i uniosłem poduszkę, ale mojego orderu nie było.

Nigdy w całym moim bohaterskim życiu nie przeżyłem większego rozczarowania[*].

[*] Trzydzieści sześć lat później, w 1952 roku, otrzymałem francuski order z najbardziej rozczarowujących powodów: za pisanie. Czasami po kryjomu wyjmuję go z pudełka i gapię się na niego, udając, że dostałem go za przeskakiwanie konno nad bagnetami brytyjskiej piechoty pod Waterloo, a kiedy już zdołałem się wedrzeć w jej szeregi, pozbawiam głowy Pułkownika Honorowego Czegoś Tam, konserwatystę z ostatniej ławki w brytyjskim parlamencie.

Mieć pieniędzy w sam raz

Jak już powiedziałem, zanim popadłem w dygresje, pierwszym warunkiem dobrego pisania o jedzeniu pozostaje dobry apetyt. Drugi warunek zakłada, że swój konsumpcyjny trening odbywasz wówczas, kiedy stać cię na rachunek, ale nie masz na tyle, by jego wysokość była ci obojętna. (Wcześniej chciałem też nadmienić, że Waverley Root ma dobry apetyt, lecz mi to umknęło). Optymalna sytuacja finansowa dla poważnego początkującego smakosza to mieć w kieszeni fundusze na trzy kolejne dni i uzasadnioną nadzieję, choć nie pewność, że później coś jeszcze skapnie. Student Sorbony czekający na kieszonkowe, gazeciarz odliczający do tygodniówki, pisarz wolny strzelec, który ma podstawy, by w skrzynce pocztowej wypatrywać czeku – wszyscy oni są w odpowiednim położeniu, by podjąć studia gastronomiczne. (Nie trzeba tu chyba dodawać, że zasadniczym warunkiem jest przebywanie we Francji). Człowiek obdarzony solidnym apetytem, który mając przed sobą trzydniową perspektywę, będzie się ograniczał, nie ma powołania. Nie biorę też pod uwagę kogoś, kto wszystko wyda na jedną wspaniałą ucztę, a potem będzie się żywił pieczonymi ziemniakami do kolejnego zastrzyku gotówki. Tak jadają Tuaregowie, ale tylko dlatego, że nigdy nie wiedzą, kiedy im wpadnie kolejna owca. Rozsądny łakomczuch zdobywa wykształcenie, ponieważ stara się układać posiłki w taki sposób, by z każdego czerpać zadowalającą miarę przyjemności. Dla smakosza adepta (szczególnie jeśli jest studentem Uniwersytetu Paryskiego) ustalanie stosunku rozkoszy do jej ceny stanowi podstawę hierarchii wartości, która posłuży mu aż do śmierci albo do

czasu, kiedy będzie zmuszony dłużej przebywać na amerykańskim Midweście. Każdy łakomczuch, podobnie jak każdy pisarz, ma swoją własną hierarchię.

Jedzenie jest bardzo subiektywną sprawą i ktoś, kto w młodości je to, co mu polecą, w średnim wieku wyląduje w średnich i przereklamowanych restauracjach, zamawiając to, co mu podsunie *maître d'hôtel*[68]. Trafi do nich dzięki publikacjom dla kulinarnych snobów i wpadnie w nawyk przesadzania z piciem przed kolacją, aby stłumić smak potraw, które miały go zachwycić, ale mu nie podchodzą. Dla przykładu: mniej więcej przez sześć lat ciągle słyszałem o restauracji w najbogatszym hrabstwie w Connecticut, której właściciel, Francuz, był prawą ręką ucznia sławnego Escoffiera[69]. Wedle tych doniesień w owej dziczy zamieszkanej tylko przez prezesów wielkich przedsiębiorstw – błądzących niczym król leśny[70], dopóki ktoś z Winnetki[71] nie przyjedzie poderżnąć im gardła – ów restaurator pozwalał sobie na wszystko. Jego klienci jedli to, co on sam postanowił im zaserwować. Jeśli odmówili, mogli iść do baru na steka za dwanaście dolarów, ale wtedy poszłaby plotka, że ich królewska pozycja jest zagrożona, ponieważ przyłapano ich na oszczędzaniu. W końcu załatwiłem sobie, żeby mnie tam przeszmuglowano pod przebraniem zastępcy naczelnego w „Time Life" odpowiedzialnego za śpiewanie alleluja, a moją misją było ugoszczenie dyrektora do spraw reklamy w Hebrew National Delicatessen Corporation. Kiedy przybyliśmy na miejsce, ujrzeliśmy kaszmirowe marynarki w kolorach Uniwersytetu Yale oraz bar wypełniony parami w przedziale powyżej stu tysięcy dolarów, czekającymi na stolik i zalanymi w trupa. Wiedzieli, że to nie będzie grill w ogródku, i profilaktycznie się znieczulili. Ale kiedy skosztowałem jedzenia, pomyślałem, że niepotrzebnie ich ostrzegano. Francuz, zniechęcony, ponieważ przez cztery lata nie trafił mu się klient, który czułby smak kosztowanych potraw,

przyzwyczaił się do burbona na lodzie. Smętnie przystał na to, by nieuczciwie zbijać fortunę. Jedzenie było na poziomie motelu, a gdyby jego klienci nie zdążyli się ugotować, zanim się do niego zabrali, tak samo by smakowało. *Specialité de la maison*[72], jak wyznał nieszczęsny właściciel, kiedy go przycisnąłem, była galaretka z ostryg farbowanych na czerwono, biało i niebiesko. „Przynajmniej to zauważą – powiedział. – Kolory przykuwają uwagę".

Co godzinę pancerne samochody jeździły z jego lokalu do kasy nocnych depozytów nowojorskiego banku, wożąc pieniądze, które wpadały do *caisse*[73]. Ich koła, wielkie jak w ciężarówce, ukradkiem rozjeżdżały mu serce. Na początku miał dobre intencje, ale padł ofiarą systemu.

Biblioteką, w której odbywałem swoje pierwsze poważne studia gastronomiczne, nieobciążony fortuną, była Restaurant des Beaux-Arts przy rue Bonaparte. Działo się to w latach 1926–1927. Byłem, można tak to ująć, studentem Sorbony i wykorzystywałem okoliczności na poznawanie tego, co mnie ciekawiło. Niebawem jednym z głównych tematów moich studiów stało się jedzenie. Dolara można było wymienić na dwadzieścia sześć franków i student, o ile miał do wydania tylko określoną sumkę – powiedzmy sześć franków – niebawem decydował, czy na przykład pół butelki tavela *supérieur*[74] za trzy i pół franka oraz duszone serce wołowe z brukwią za dwa i pół dostarczą mu mniej czy też więcej przyjemności niż wołowy *contre-filet* po pięć franków i pół butelki *ordinaire*[75] za franka. Serce, z jego intensywnym, bogatym smakiem i osobliwą konsystencją mogło mu się wydać nieomal równie smaczne jak wołowina, a ponieważ tavel jest tak nieporównanie lepszy od taniego wina, pierwszy zestaw okazywał się świetnym wyborem. Albo mógł postanowić, że tak zdecydowanie woli obfity, krwisty *contre-filet*, że może się pogodzić z poślednim *picrate* zamiast tavela. Jak w zawodach brydżowych adept grał przy wielu stołach i kiedy stawał

przed podobnym dylematem, wybierał drugi jadłospis. (Oczywiście sprawa rzadko była tak prosta jak w moim przykładzie, bo zwykle w skład posiłku wchodziły co najmniej przystawka i sery, których wybór też był skomplikowany. Sezon na świeże szparagi bądź dziczyznę dodatkowo utrudniał sprawę. W pierwszym przypadku badacz musiał postanowić, które danie pominąć, żeby zmieścić szparagi, w drugim – czy warto zrezygnować z całej reszty, żeby pozwolić sobie na dziczyznę).

Człowiek zamożny w obliczu tego błahego materialnego kłopotu zamówiłby zarówno tavela, jak i *contre-filet*. I nigdy by się nie dowiedział, czy lubi serce wołowe ani czy *ordinaire* nie zrobi mu równie dobrze co lepszy trunek. (Są ludzie, dla których wino to po prostu sos z procentami, choć mogą mieć podniebienie wrażliwe na mięso albo ciasta). Kiedy weźmiemy pod uwagę miliony kombinacji potraw i win do wypróbowania, łatwo zrozumiemy, że życie jest zbyt krótkie, żeby się trzymać dogmatów. Każdy zjadacz może tylko sformułować kilka ogólnych zasad, które są prawdziwe jedynie dla niego. Nasz hipotetyczny zamożny klient mógł nawet zamówić pommarda, ponieważ był droższy niż tavel i jest bardziej prawdopodobne, że go już znał. Ale nie dowiedziałby się wówczas, że dobry tavel jest lepszy od pośledniego czy średniego pommarda, a moim zdaniem bije na głowę nieomal każde wino gorszej bądź średniej jakości. W studenckich restauracjach można się było spodziewać, że znane wina – jak pommard – będą jedynie słabymi przedstawicielami swojego rodzaju, ponieważ klientów nigdy nie było stać na najlepszych producentów i najlepsze roczniki. Ktoś, kto już jako nastolatek był bogaty, właściwie był skazany na pozostanie dyletantem przy stole. Nie dlatego, że wszyscy milionerzy to głupcy, ale dlatego, że nic ich nie zmusza do eksperymentowania. Nauka jedzenia, tak jak psychoanaliza, może przynieść klientowi korzyść, tylko jeśli jest świadomy kosztów.

Jest mało prawdopodobne, by bogacz, nawet na początku swojej kariery smakosza, chadzał do skromniejszych restauracji; zostanie raczej klientem dobrych lokali, gdzie jest drogo, a repertuar ogranicza się do dań, za które zwyczaj pozwala dyktować wysokie ceny. Z tej listy będzie zamawiał dania, które ze swojego ograniczonego doświadczenia zapamiętał jako smaczne. Potem, kiedy wyrobi sobie nawyki, będzie nieufny wobec oryginalnych potraw, bo nigdy nie był zmuszony się w nich rozsmakować. Dieta oparta głównie na dzikim ptactwie i ostrygach staje się rutyną równie łatwo jak ta złożona z pączków z galaretką i hamburgerów. Oczywiście jest to lepsze przyzwyczajenie, ale niesie podobne ograniczenia. Nawet w Paryżu można jadać w drogich restauracjach i nie dowiedzieć się, że są inne ryby poza solą, turbotem, łososiem (w sezonie), pstrągiem oraz śródziemnomorskim *rouget* i *loup de mer*. Nie poznać świeżego śledzia czy sardynki w *sauce moutarde*; nie wiedzieć, że istnieją *colin froid mayonnaise*, węgorz *en matelote*, małe słodkowodne rybki z Sekwany i Marny, smażone na chrupko i podawane *en buisson*, witlinki *en colère* (z ogonem w pysku, jakby się skręciły ze złości). Można byłoby nawet nie skosztować rai ani *dorade*. Wszystkie te gatunki są w zasadzie wykluczone, na stole pojawiają się sporadycznie i za specjalnym zaproszeniem. (Turyści stale żartują, że rybacy na nabrzeżu Sekwany nigdy niczego nie łowią, mimo że tak naprawdę często przynoszą do domu materiał na niezłą smażoną rybkę, szczególnie zimą. W hotelu przy square Louvois miałem pokojowego – Czecha naturalizowanego we Francji – który w wolne dni łapał setki *goujons* i *ablettes*. Kiedyś przyniósł mi do pokoju pudełko po butach pełne tych rybek na dowód, że łowienie w Sekwanie to nie jest czysty kaprys). Wszystkie wymienione przeze mnie gatunki mają prawo bytu w skromniejszych restauracjach, jedynych miejscach, gdzie początkujący smakosz może poznać ich uczciwe, pachnące rybą smaki oraz doświadczyć ich mocnych charakterów. Osobiście lubię smaki zdecydowane. Ludzie

nieznoszący ryb często tolerują solę dlatego, że nie smakuje zbyt rybnie, a nawet ten nikły posmak niknie, kiedy zostanie zanurzona w sosie, który klienci piemonckich restauracji w Londynie i Nowym Jorku uznają za typowo francuski. Ludzie żywiący podobną niechęć do zdecydowanych smaków uwielbiają ogony „południowoafrykańskiego homara" – mrożone tak długo jak mamuty na Syberii – ponieważ nie smakują homarowo. („Południowoafrykańskie homary" to rodzaj morskiego raka czy też *langouste* i wcale nie mielibyśmy im tego za złe, gdyby tylko były świeże). Tacy ludzie lubią serek topiony, bo nie smakuje serem, i syntetyczny ekstrakt wanilinowy, bo nie przypomina wanilii. Uwielbiają jabłka delicious, bo nie smakują jabłkiem, i golden delicious, bo są w ogóle bez smaku. W pokrewnej dziedzinie lubią mało piwny dry beer i delikatną szkocką, która nie przypomina scotcha. Dawno temu estoński konsul w Nowym Jorku wyłuszczył mi, jaka powinna być idealna wódka (bezbarwna, bez smaku, bez zapachu), i to wyjaśnia, dlaczego cieszy się ona coraz większą popularnością wśród osób, które lubią spożywać alkohol w połączeniu z bezpiecznymi smakami dzieciństwa, takimi jak sok pomidorowy, sok pomarańczowy i rosół. To idealny środek odurzający dla pijaka, który nie chce pamiętać, jak zła byłaby mama, gdyby się o tym dowiedziała.

Ktoś, kto zawsze był bogaty, zapewne nie pozna też dań mięsnych o intensywnym smaku – *andouille* i *andouillette* na gorąco, czyli kiełbasek z ciasno napakowanych, wędzonych flaków, ani *boudin*, czyli kaszanki, oraz wszystkich jej pochodnych, jakie można odnaleźć na kartach Rabelais'go i w jadłospisach przytargowych restauracji. Nie pozna *civets*, czyli ciemnych, pływających w winie potrawek z królika i starego indyka. Najlepsze *civet* robi się ze starego indyka, który ma mnóstwo charakteru, a indycze mięso w ogóle nadaje się do jedzenia tylko pod tą postacią. Młody indyk, podobnie jak jagnię, cielę, kurczak i mały homar, to blade wstępne

stadium swojego gatunku. Świnia, gołąb i koza – jako prosiaczek, gołębię i koźlę – to jedyne zwierzęta, które smakują najlepiej, gdy są niedojrzałe. Ta pierwsza z biegiem lat staje się obrzydliwa z winy swojego lenistwa, drugie i trzecie robią się zbyt muskularne od nadmiernej aktywności. Również cały świat podrobów jest zamknięty przed krezusami, z wyjątkiem oczyszczonej wersji, w postaci *tripes à la mode de Caen*. Na oczy nie widzieli *gras double* (flaków gotowanych z warzywami, głównie z cebulą) ani *pieds et paquets* (jagnięcych flaków i nóżek cielęcych ze słoniną). W swojej książce Waverley Root pomija flaczki, choć nie jest plutokratą; odrzucił je świadomie, po rzetelnej degustacji. Mimo wszystko brak wrażliwości na ich uroki wydaje mi się dziwny u człowieka pochodzącego z Nowej Anglii. Pieczone marynowane flaczki były dawniej najprzyjemniejszą częścią zimowego śniadania w New Hampshire, a w miasteczku Fall River, z którego pochodzi Root, panują podobne obyczaje.

Wreszcie, żeby już skończyć z naszym bogaczem, trzeba dodać, że rzadko widuje on nawet zwykły, dobrze ubity *bifteck* czy choćby *pot-au-feu* – koronne, a zarazem podstawowe danie kuchni francuskiej. W *Wielkim słowniku kulinarnym* Alexandre Dumas ojciec napisał: „Wyższość kuchni francuskiej, pierwszej spośród wszystkich, polega na wybitności francuskiego bulionu. Jego wyjątkowość wynika z pewnego rodzaju intuicji, którą moim zdaniem są obdarzeni nie nasi kucharze, lecz nasze kobiety z ludu”. Ten bulion to jeden z dwóch produktów końcowych *pot*. Drugim jest materia, z której powstał: wołowina, marchewka, pasternak, rzepa, pory, selery, cebule, goździki, czosnek i pokruszone kości szpikowe oraz, w eleganckiej wersji, drób – podane z częścią bulionu tworzą one danie znane jako *pot-au-feu*. Dumas jest przeciwny drobiowi, „chyba że jest stary”, twierdzi za to, że „stare gołąb, przepiórka czy też upieczony zawczasu królik albo kruk w listopadzie czy grudniu” czynią cuda. Postuluje „siedem godzin gotowania”, przy czym trzeba

stale uważać na zbierające się na powierzchni „szumowiny” oraz kontrolować poziom wody. („Pomyśl dwa razy, zanim dodasz wody, ale jeśli mięso wynurza się ponad powierzchnię bulionu, trzeba dolać wrzątku, żeby je przykrył”). Takie doglądanie rosołu wymusza na kucharzu obecność w kuchni przez cały dzień, a utrzymanie temperatury wymaga sporego nakładu paliwa. To jeden z powodów, dla których *pot-au-feu* stracił swoją pozycję głównego dania w jadłospisie francuskiego proletariatu. Kobiety wychodzą do pracy, a gaz jest za drogi. Jak twierdzi Dumas, na naprawdę dobry *pot-au-feu* trzeba wziąć świeży kawał wołowiny – „dwanaście do piętnastu funtów rostbefu” – i gotować go siedem godzin w bulionie, który perkotał przez siedem godzin poprzedniego dnia. Nie zdradza, co dobre gospodynie robiły z tym pierwszym kawałkiem wołowiny – może kroiły go dzieciom do kanapek na drugie śniadanie. Utyskuje, że już w jego czasach, pisał to w 1869 roku, pośpiech zaczynał psuć kuchnię. Zarzucono wymagający rytuał *pot*. „Kociołek stał na ogniu dzień i noc – pisze Dumas. – Wyciągało się kurczaka i dokładało nowego, brało się kawałek wołowiny i dorzucało nowy, dolewało szklankę wody, kiedy się zaczerpnęło kubek rosołu. Żaden rodzaj mięsa, który gotował się w tym bulionie, nie tracił smaku, lecz każdy na nim zyskiwał”. W dzisiejszych czasach tak trudno znaleźć *pot-au-feu* w eleganckich restauracjach, że w sobotnie wieczory z modnych dzielnic ludzie masowo pielgrzymują do Chez Benoît, małej, ale niedrogiej restauracji w pobliżu Châtelet, która podaje to danie raz w tygodniu. W ich *pot* nigdy nie znalazłem kruka, ale cała reszta jest dobra.

Oczywiście, człowiek skrajnie ubogi ma jeszcze mniejszą szansę na zdobycie gastronomicznego wykształcenia niż wyjątkowo zamożny. Dla niego jedzenie staje się po prostu kwestią przetrwania; nie ma wyboru. W moich czasach główną atrakcję najtańszych studenckich restauracji reklamowano na największych szyldach: *Pain à discrétion* („Pieczywo do woli”). Klienci tych przybytków nie

wychodzili z takiej szkoły jako wyrafinowani smakosze. W tym bezcennym roku spotkałem uważnego obserwatora, który dał mi cenną radę: „Jeśli trafisz na restaurację, gdzie często widzisz księży jedzących w towarzystwie księży albo dziwki z dziwkami, możesz mieć pewność, że to właściwe miejsce. To są dwie grupy ludzi lubiących dobrze zjeść, w dodatku zależy im na posiłku przystającym do wysokości rachunku. Ale jeśli zobaczysz księdza, który je ze świeckim, nie możesz być równie pewny stosunku ceny do jakości. Gość *en civil*[76] może być bogatym parafianinem, przy którym poczciwy ojczulek nie musi się martwić o ceny. A jeśli dziewczynę zobaczysz w towarzystwie mężczyzny, nie możesz liczyć na żadną wskazówkę. On może być jej utrzymankiem i wtedy się nie martwi, ile na niego wydaje, albo to on ją utrzymuje i w takiej sytuacji też jest dla niej bez znaczenia, ile na nią wyda”.

Z wyjątkiem tych niezawodnych oznak dobrze wróży obecność francuskich dziennikarzy.

Restaurant des Beaux-Arts, gdzie prowadziłem moje wczesne prace w terenie, znajduje się naprzeciwko École des Beaux-Arts i w zasadzie poza moją dzielnicą, czyli okolicami uniwersytetu, dobre pół mili dalej, po drugiej stronie boulevard Saint-Germain. Różnica pół mili była tak istotna jak granica między Francją a Szwajcarią. Język pozostawał ten sam, ale nie mieszkańcy. Wzdłuż rue Bonaparte ciągnęły się antykwariaty, a na bocznych uliczkach usadowili się mistrzowie rzemiosł pomocniczych – oprawiacze obrazów i introligatorzy. Antykwariaty przy rue Bonaparte, a było ich wiele, oferowały luksusowe wydania i białe kruki, nie zaś podręczniki i erudycyjne tomiska, które przeważały w okolicach uniwersytetu. Studenci Beaux-Arts stanowili tylko niewielki odsetek mieszkańców tej dzielnicy i reprezentowali inny gatunek niż studenci z boulevard Saint-Michel i okolicznych uliczek, takich jak rue de l’École de Médecine, gdzie mieszkałem. Byli starsi i najwyraźniej zamożniejsi.

Podejrzewałem ich o komercyjną produkcję dzieł sztuki i pomaganie Włochom w podrabianiu antyków. Ponieważ krążyło tu więcej pieniędzy i mieszkało więcej dojrzałych, doświadczonych smakoszy, była to lepsza dzielnica dla restauracji niż najbliższe otoczenie Sorbony. Zapisałem się na Faculté des Lettres i do École des Chartes, która kształci mediewistów, ale ponieważ po dwóch tygodniach przestałem chodzić na zajęcia, nie miałem potrzeby trzymać się blisko domu. Jedna z największych przyjemności owego roku akademickiego polegała na tym, że mogłem ciągle nadkładać drogi bez żadnych konsekwencji.

Na Restaurant des Beaux-Arts natknąłem się kiedyś podczas popołudniowego spaceru i postanowiłem ją wypróbować, bo nie wyglądała ani snobistycznie, ani obrzydliwie, a ceny były akurat na moją kieszeń: *pâté maison* – siedemdziesiąt pięć centymów, sardynki – jeden frank, karczochy – frank i dwadzieścia pięć centymów i tak dalej. Zgodnie z tabliczką nad wejściem właścicielem był pan Teyssèdre, a według nagłówka karty dań pan Balazuc. Nigdy się nie dowiedziałem, które nazwisko należało do poprzedniego właściciela, a które do obecnego. Unikałem zadawania pytań wprost, bo uważałem, że to niekulturalne. Utrudniło mi to życie podczas mojej krótkiej kariery reportera w Providence. Na pytanie zadane wprost człowiek się niepokoi i nawet jeśli odpowie, nie wyjdzie poza zadaną kwestię. Tymczasem ty chcesz, żeby ci opowiedział swoją historię. Kiedy już to uczyni, możesz przejść do pytań wyjaśniających, w rodzaju: „Jak to się stało, że miał pan w rękach siekierę?”. Po roku wyszedłem z tego dziennikarskiego kieratu, idąc za namową ojca, który był mądrym człowiekiem. „Mówiłeś, że chciałbyś postudiować rok w Europie” – zagadnął mnie pewnego wiosennego dnia 1926 roku, kiedy przyjechałem na weekend do domu w Nowym Jorku. „Tak cię zaczęło wciągać to, co robisz, że jeśli nie wyrwiesz się teraz, to nie pojedziesz już nigdy. Może nawet się ożenisz”.

Wyczułem wielkoduszne intencje ojca, ale z obawy, że może zmienić zdanie, powiedziałem mu, że chyba nie powinienem jechać, bo rzeczywiście myślę o ożenku. „Ona jest ode mnie dziesięć lat starsza – powiedziałem – i matka pewnie uzna, że to dziewczyna lekkich obyczajów, bo utrzymuje ją plantator bawełny z Memphis, Tennessee, który tylko od czasu do czasu przyjeżdża na Północ. Ale ty jesteś człowiekiem światowym i zrozumiesz, że kobieta nie zawsze może sobie odmówić. W zasadzie…". W ciągu tygodnia miałem czek z Irving Trust na dwa tysiące dolarów i rezerwację na starej „Caronii" na koniec lata, kiedy obowiązywały taryfy pozasezonowe. To charakterystyczne dla mojego ojca, że nawet zdobywając się na niezwykłą hojność, nie chciał marnować różnicy między ceną biletu w sezonie i poza sezonem na łajbie bez podziału na klasy. (Zawsze tak nazywał transatlantyki i mnie też trudno było mówić o nich inaczej, aż w końcu przestałem próbować. „Łajba" to wyraz czułości, nie zaś braku szacunku, coś jak nazywać kobietę dziewczyną. Przy zachowaniu proporcji to, co nazywają statkiem w Oksfordzie, gdzie powstaje słownik, jest łajbą w Nowym Jorku, gdzie transatlantyki cumują, żeby się posilić, jak wodne ptactwo w Central Parku).

Podczas gdy ja pracowałem dalej w gazecie w Providence, czekając, aż potanieją bilety, ojciec z matką i siostrą popłynęli do Europy na łajbie linii holendersko-amerykańskiej – w szczycie sezonu i pierwszą klasą – żeby siostra mogła wykorzystać letnią przerwę w szkole. Miałem do nich dołączyć na kilka dni pod koniec lata, po czym oni mieli wrócić do Stanów, a ja miałem się przyłożyć do nauki. Na szczęście odkryłem, że ten, na kogo wypisany był czek, mógł wyciągać z niego pieniądze w macierzystym banku równie dobrze jak za granicą. Zanim wypłynąłem, wykorzystałem już osiemset dolarów, a po tygodniu spędzonym w paryskim hotelu przy Champs-Élysées bez większego zaskoczenia odkryłem, że wydałem ponad połowę przyznanego mi przez ojca grantu, który miał mi wystarczyć na cały rok. Semestr zaczynał się dopiero w listopadzie, a

ja zdałem sobie sprawę, że byłoby cudem, gdyby do tej pory cokolwiek mi zostało. Na tym zakręcie miałem wizję, w której kochanka plantatora bawełnianego przybyła mi na ratunek jak anioł do Konstantyna. Zatelegrafowałem do rodziców, którzy byli nad jeziorem Como, że właśnie się do nich wybieram. Kiedy przyjechałem, z mojego zachowania – zdawałem się nieco daleki i szlachetnie zatroskany – ojciec wyczuł, że mam kłopoty. Nazajutrz rano zaproponowałem przechadzkę nad jeziorem, tylko we dwóch. Po chwili zachciało nam się pić i usiedliśmy w obrośniętej winoroślą altance hotelu skromniejszego niż nasz i zamówiliśmy butelkę miejscowego wina przypominającego to, które Big Tony, mój golibroda z Providence, pędzi w swoim ogródku w Federal Hill. Ogrzany domową aurą powiedziałem ojcu, że roztrwoniłem jego hojny dar; na rozpustę przepuściłem siedemdziesiąt dwa procent stypendium, które on sam wielkodusznie mi zaproponował. Pozostawało mi jedno honorowe wyjście – wrócić do pracy, ożenić się i ustatkować. „Ona jest zbyt szlachetna, żeby mi to powiedzieć – stwierdziłem – ale zostawiłem ją na lodzie".

„Cholera jasna – zaklął ojciec. – Wiedziałem, że nie trzeba było dawać ci tych pieniędzy na raz. Zależy mi jednak, żebyś studiował. Ile będziesz potrzebował na miesiąc?".

„Dwieście" – odparłem skromnie. Potem żałowałem, że nie poprosiłem o dwieście pięćdziesiąt; może by się zgodził. „Zostań w Paryżu – odrzekł (wiedział, że wybrałem Sorbonę) – a Irving będzie ci co miesiąc przesyłał dwieście dolarów. Żadnych ryczałtów. Jak młody człowiek się zaplącze z tego typu kobietą, może sobie zrujnować całe życie".

W ten właśnie sposób spędziłem rok akademicki w Paryżu w sytuacji finansowej, która sprzyjała moim poszukiwaniom. Z perspektywy czasu jestem pewien, że ojciec wiedział, że chcę zostać i że nie ma się co martwić o żadną kobietę. Ale rozumiał też, że nie mogę po prostu żebrać: aby wyjść z twarzą, musiałem zaproponować

fałszywe *quid pro quo*, a on sam przed sobą musiał udawać, że mi wierzy. Rozumiał, jak cenny jest czas wolny, ponieważ kiedy wreszcie go miał, było już za późno, by do niego przywyknąć. Wiedział też, jaką przyjemność sprawia wiedza nieprzekładająca się w żaden sposób na zysk, bo nigdy nie miał czasu, by zdobyć cokolwiek ponad garść ciekawostek z różnych parafii. Kiedy miał osiem lat, rodzice przywieźli go do Ameryki, zaczął pracować, kiedy miał dziesięć, w wieku lat dwudziestu jeden założył własną firmę, jako trzydziestolatek był już bogaty, a w końcu zmarł jako bankrut w wieku sześćdziesięciu pięciu lat – doskonała historia w stylu Horatio Algera[77], tyle że Alger nigdy nie doprowadzał swoich bohaterów do kresu. Ale w tamtym czasie miał pieniądze i wiedział, na co najlepiej je wydać.

Najlepszym dniem w miesiącu był zatem ten, kiedy mój przekaz przychodził do głównego biura Crédit Lyonnais – banku przy boulevard des Italiens, który współpracował z Irvingiem. Nawet w przybliżeniu nie dało się przewidzieć, kiedy otrzymam pieniądze; nie było poczty lotniczej i nigdy nie byłem pewny, którym statkiem płyną. Kiedy dotarły, bank mnie zawiadamiał, znowu zwykłą pocztą, co zajmowało kolejny dzień. Po drugim każdego miesiąca zaczynała mnie prześladować myśl, że może już trafiły do banku i mogę je mieć dzień wcześniej, jeśli wybiorę się tam pieszo i zapytam, czy doszły. Nieraz się zatem przeprawiałem na drugą stronę rzeki i przemierzałem całe miasto, z rue de l'École de Médecine na boulevard des Italiens, zatrzymując się przy rue Bonaparte, na obiad w Maison Teyssèdre czy też Maison Balazuc. Przy wejściu po obu stronach wisiały pionowe, czarne emaliowane tablice z wypisanymi złotą czcionką informacjami w rodzaju „Sala Bankietowa", „Telefon", „Ślimaki", „Potrawka z Kurczaka" i, co najważniejsze, „Słynna Piwniczka, Specjalność: Wina znad Rodanu". Wielka Specjalność miała tradycję sięgającą poprzedników Panów Teyssèdre'a i

Balazuca. Prehistoryczny *patron*, niewątpliwie imigrant z Langwedocji albo Prowansji, ustanowił w Paryżu przyczółek dla win ze swoich rodzinnych okolic.

Wina znad Rodanu mają wyrazisty charakter, który ujawnia się nawet wówczas, gdy popija się nimi *brandade de morue* – rozkoszne purée z solonego dorsza, oliwy z oliwek i zmiażdżonego czosnku – będącego ich krajanem. Jak pisze Root, *brandade* „to z pewnością nie jest ten rodzaj dania, które się podaje w Tour d'Argent". „Subtelność" – podejrzane słówko z winiarskiego żargonu – to frazes, którego rzadko się używa w opisach win znad Rodanu; ich urok jest pozbawiony wszelkiej dwuznaczności. Przybytek Teyssèdre-Balazuc oferował całą gamę tych trunków, od ostrych, kwaskowatych côtes du rhône – co odnosi się zapewne do wszystkiego, co rośnie wzdłuż brzegów Rodanu, wijącego się trzysta osiemdziesiąt mil przez Francję – po tavel oraz tavel *supérieur*. Właściciel sprowadzał wina w beczkach i butelkował je w swojej Słynnej Piwniczce. Zwykły tavel pojawiał się na stole w butelce z niebieską woskową pieczęcią, podczas gdy *supérieur* był zalakowany na fioletowo i kosztował dwa centy więcej za pół litra. Nie twierdzę, że pamiętam każdą cenę w Restaurant des Beaux-Arts, ale jedna suma zapisała się na trwałe, wygrawerowana w moim sercu jak „Konstantynopol" w sercu umierającego cara. Pół butelki tavel *supérieur* kosztowało trzy i pół franka. Wystarczy, że zamknę oczy, i nadal widzę tę sumę, wypisaną fioletowym atramentem na tanim, szarym papierze *carte*[78]. Oto wyryte w pamięci świadectwo tego, jak dobre było to wino, a zarazem pamiątka niezliczonych razów, kiedy to, zatrzymując się przy tej pozycji w menu, musiałem walczyć z własną rozrzutnością, próbując sobie wmówić, że zwyczajny tavel, bardzo dobry, jest wystarczająco dobry. Często sobie powtarzałem, że dwa centy dziennie, kiedy się je pomnoży przez trzydzieści, dają piętnaście franków miesięcznie. Chyba nigdy nie wygrałem tego sporu; górę

brało moje rozpustne podniebienie. Tavel miał *robe* w kolorze *robe-cerise*, odcieniu różu, jaki często się spotyka w kasakach. To wino nie jest jednak ani tak cienkie, ani tak kwaskowate jak te, które się pod nie podszywają. Smak ma ciepły, lecz wytrawny, niczym utrzymywany w ryzach entuzjazm, a kiedy wino uderza w sklepienie podniebienia, pojawia się kuszące przeczucie goryczki. Przy drugim kieliszku wygrywa entuzjazm, który przy trzecim obezwładnia. Efekt jest hojny i kaloryczny, pobudza wysiłek umysłowy i instynkty społeczne. „Na pierwszy rzut oka lekkie, ale podstępne *rosé*" – pisze o nim Root, z nutką uprzedzenia, która sugeruje jakąś nieudaną przygodę sprzed lat.

Tavel pochodzi z miejscowości o tej nazwie w Langwedocji, na zachodnim brzegu Rodanu. W 1926 roku w całej Francji znano tylko dwa wina, które nie były czerwone ani białe. Jedno to tavel, a drugie arbois z Jury – nie różowe, lecz w odcieniu „łupin cebuli", z rdzawo purpurowymi poblaskami. Pod koniec lat trzydziestych, gdy tylko hodowcy odkryli, jak dobrze się sprzedają, wina *rosé* zaczęły się pojawiać w regionach, w których dawniej nie występowały, i do dzisiaj wykwitają na winiarskiej mapie jak wysypka. Najczęściej wina *rosé* powstają z tych samych winogron co wina czerwone, tyle że wcześniej pozbawione kontaktu z wytłoczynami fermentują krócej. To pozwala zaoszczędzić czasu i kłopotów. Wychodzi z tego czerwone wino zatrzymane w połowie. Każde białe wino z kolei można zmienić w *rosé*, dodając odrobinę czerwonego albo koszenili[*].

Na przykład w 1926 i 1927 nie słyszałem o andegaweńskim *rosé*, chociaż codziennie czytałem karty win i spędziłem tydzień na metodycznym piciu w Angers, wspaniałym mieście białego wina. Alzacja to kolejny region słynny z tego trunku, którego nazwa pojawia się dziś na niezliczonych skrzynkach różowych cieczy o smaku między oranżadą bez kalorii a octem. Gdybym w 1926 roku przekroczył święte progi restauracji Valentina Sorga w Strasburgu i

poprosił sommeliera o *rosé d'Alsace*, całkiem słusznie kazałby mi wynosić się do Niemiec. Dziś karta win różowych nie ma końca, spotyka się *rosé* z Bordeaux, Burgundii, całego południa Francji, z Kalifornii, Chile, Algierii i Bóg wie skąd jeszcze. Różowy szampan, barwiony w ten sam sposób, ma sto lat i został stworzony z myślą o afrykańskich i anglosaskich rynkach. „Odkrycie" popytu na różowe wina niemal zbiegło się w czasie ze zniesieniem prohibicji w Stanach Zjednoczonych. (Amerykańska gospodyni domowa jest wrażliwa na kolory). Także w Anglii w tym samym okresie, wraz z rewolucją społeczną, pojawiła się nowa grupa kupujących wino. Tam różowe uczyniło cud, podobnie jak w samej Francji, gdzie wiele rodzin, które dawniej pijały najtańsze wina, zaczęło się przerzucać na „coś lepszego".

Właściwie nie ma powodu, by którykolwiek region produkujący dobre czerwone czy białe wino nie produkował równie dobrego *rosé*, ale w praktyce właściciele dobrych winnic nie widzą potrzeby zmieniania natury swych trunków; wszak mogą sprzedać każdą ich kropelkę. Nie sposób sobie wyobrazić właściciela winnicy na przykład w Montrachet, Chablis czy Pouilly, który zabarwiałby swoje wino, żeby uzyskać burgunda *rosé*. Nieomal równie trudno podejrzewać, by podobny proceder uprawiał producent pierwszej klasy win alzackich czy andegaweńskich. Przypuszczam więc, że w wielkich regionach winiarskich na *rosé* przerabia się wina najgorsze – i to przeczucie potwierdziły niemal wszystkie moje z nimi spotkania. Jeśli zaś chodzi o *rosé* z tańszych winiarskich regionów, są one tak kiepskie jak ich prostackie wina matki, choć sprzedają je w wymyślnych butelkach o nietuzinkowych kształtach – ot, sztuczka, której się nauczyli od branży perfumeryjnej. Butelki zdobią zwykle artystycznymi naklejkami w stylu ilustracji Robidy[79] do Rabelais'go i sprzedają w cenach w żaden sposób nieprzystających do miernych zalet tych napojów. Do tej strasznej plagi przyczynił się też raport

przygotowany przez pewnego francuskiego znawcę reklamy, który dowodził, że podczas gdy białe wino należy podawać z określonymi potrawami, a czerwone z innymi, *rosé* „pasuje do wszystkiego", więc niedoświadczona gospodyni może je serwować bez obawy o wpadkę. Prawda jest oczywiście taka, że jeśli wino nie jest dobre, to nie „pasuje" do niczego, a jeśli jest, można je pić do wszystkiego[**]. Ale tavel to dobre, stare i z mojego punktu widzenia wciąż jedyne zacne *rosé*.

W Restaurant des Beaux-Arts tavel *supérieur* zajmował w karcie najwyższą pozycję, do jakiej pozwalałem szybować moim oczom, zanim poczułem, że kieszonkowe jest w drodze. Kiedy rodziło się we mnie pierwsze, pozazmysłowe przeczucie świeżego zastrzyku gotówki, zaczynałem myśleć o trofeach umieszczonych w karcie jeszcze wyżej – côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, zarówno białe, jak i czerwone hermitage, które kosztowało trzy do pięciu franków więcej, za pół butelki, niż moje zalakowane na fioletowo flaszki. Znawcy wyścigów konnych twierdzą nieraz, że najlepsze konie mają też wybitne imiona – imponujące i miłe dla ucha – i podobnie jest w wypadku tych trzech win. Nowy Pałac Papieski i Pustelnia przywołują średniowieczną pompę i pobożność, ale nazwa côte-rôtie – Wyprażone w Słońcu Zbocze – jest z całej trójcy najprzyjaźniejsza, podobnie jak samo wino – czystsze w smaku od châteauneuf i cieplejsze od hermitage. Wina châteauneuf sprawiają wrażenie gatunku, który zbyt się rozplenił, żeby mógł zachować autentyczność, i jego poszczególne okazy różnią się od siebie we wszystkim z wyjątkiem wysokiej zawartości alkoholu. Czerwony hermitage to wino dystyngowane, jak lubią twierdzić jego orędownicy, i spośród win znad Rodanu ono najbardziej przypomina wielkiego burgunda, ale zapewne z tego właśnie powodu było zbyt trudne dla młodego człowieka. Najmniej przypominało vin du Rhône. Jeśli zaś chodzi o rzadki biały hermitage, na który nie

natknąłem się od lat, pozostawił on po sobie wspaniałe, ale mętne wspomnienie. Moim ulubieńcem było côte-rôtie. Pijąc je, wyobrażałem sobie, że na własne oczy widzę prażące się w skwarze, ale cudownie zielone wzgórze tryskające dobrocią, jak skórka pieczonej kaczki, i diabełki w kolorze wina goniące maleńkie nimfy wzdłuż winnych strużek. (Trzydzieści lat później rozegrałem z côte-rôtie długi rewanż, kiedy znalazłem je w karcie win w londyńskim Prunier's. Sięgnąłem po nie z obawą, podobnie jak wraca się do dawno nieczytanego ulubionego autora, czyli żywiąc nadzieję, że będzie tak dobry, jakim się go zapamiętało. Ale niepotrzebnie się obawiałem. Côte-rôtie, jak Dickens, zdaje egzamin. To nie Rudyard Kipling w butelce, który każe się podejrzewać o dziury w pamięci albo o uszkodzony korek).

W te dni, tknięty ledwie mglistym przeczuciem, że pieniądze mogą czekać na mnie w banku, z Restaurant des Beaux-Arts szedłem dalej, do boulevard des Italiens, taką trasą, na jaką akurat miałem ochotę, w witrynach antykwariatów wypatrując książek, na które mogłem sobie pozwolić tylko raz w miesiącu. Ponieważ zazwyczaj z Crédit Lyonnais odprawiano mnie z kwitkiem, miałem mnóstwo czasu na oglądanie wystaw i sprawdzanie, co nowego u bukinistów. Tym spacerom zawdzięczam kilka z moich najlepszych pozycji – na przykład *Moyen de parvenir*, opublikowany w Chinon na początku XVII wieku, z notatką na stronie tytułowej: „Nowe wydanie, poprawione z rozmaitych błędów, których nie było, i wzbogacone o kilka zupełnie nowych”[80].

W dobrym dniu, kiedy naprawdę dostawałem zawiadomienie o przelewie, znów musiałem pójść go odebrać, ale tym razem wybierałem inną trasę. Kiedy wychodziłem z hotelu przy rue de l'École de Médecine, mój gospodarz, pan Pérès, już po rytmie moich kroków poznawał, że tego wieczoru zapłacę rachunek, a do tego sześćset czy siedemset franków, które niezmiennie byłem mu winny

za drobne wydatki. Radośnie stukał w szybkę, która dzieliła jego dobrze ogrzane biuro i mieszkanie od gorzej dogrzanego holu, i machał do mnie gestem, którym zapewne dawał kiedyś swojej kompanii sygnał do wyjścia z okopów i przypuszczenia ataku pod Verdun. Był *grand blessé*[81] i Kawalerem Legii Honorowej, *à titre militaire*[82], a w głowie miał srebrną płytkę, która obniżała tolerancję alkoholu, co często przypominał Madame, kiedy mu wymyślała, że za dużo pije. „Jeden kieliszek i widzisz, co się dzieje!" – żalił się. Tak naprawdę w Taverne Soufflet wypijaliśmy zwykle po sześć na głowę, a pił też z innymi lokatorami – szczególnie z Irlandczykiem o nazwisku O'Hea, pracownikiem banku, oraz z rozrzutnym Koreańczykiem, który miał utrzymankę.

W restauracji, jak sobie zaplanowałem, piłem côte-rôtie, do tego jeden czy dwa armaniaki po obiedzie. Potem przechodziłem przez Paryż jak człowiek interesu, przystając tylko dziewięć czy dziesięć razy, żeby spojrzeć na wodę w rzece, i jeszcze dwa czy trzy, żeby się pogapić na dziewczyny. W Crédit przyjmowano mnie z pogardliwym namaszczeniem, jak zalotnika ubiegającego się o rękę córki skąpca. Musiałem odsiedzieć swoje na twardej drewnianej ławie ze wszystkimi innymi nieszczęśnikami, którzy przyszli podjąć w banku pieniądze. Wszyscy z minuty na minutę czuliśmy się coraz bardziej winni. Za sprawą mrocznej siły nałogowego przywiązania do pieniądza francuski bank sprawia wrażenie, że ma moralne prawo do przelewanych funduszy. Klient czuje się jak matka, która porzuciła niemowlę na progu, a teraz przychodzi je odebrać rodzicom zastępczym, choć uznali już dziecko za swoje. Dostawałem metalowy bloczek z numerkiem i kiedy akurat oczy mi się zamykały z racji dobrego obiadu, côte-rôtie, energicznej przechadzki i kiepskiej wentylacji, w tym właśnie momencie *huissier*[83], który grywał Harpagona w teatrze w Angers, potrząsał mnie za ramię. Podchodziłem do kraty, za którą inny Harpagon, w płaszczu z alpaki,

trzymał przekaz, przekonany, że zdoła wykazać, iż tożsamość, do której się przyznawałem, jest fałszywa. Czasami wątpił w nią tak zapalczywie, że sam nie byłem już pewny, kim jestem. Stałem tam i ostukiwałem nie tę co trzeba kieszeń w poszukiwaniu mojej *carte d'identité*[84], a ta miała zwyczaj przechodzić z jednej sztuki mojej garderoby do drugiej, niczym moneta u prestidigitatora, a potem szukałem paszportu, który w tych okolicznościach był równie trudny do zlokalizowania. Pogardliwy uśmieszek na twarzy Harpagona, przypominającej mątwi szkielet, przechodził w uśmiech triumfu i już czekałem, aż ów mężczyzna naciśnie guzik za swoją kratką i przywoła nim cały zastęp śledczych. W końcu znajdowałem i przedstawiałem moje ulotne dowody tożsamości, a on wręczał mi przekaz. Następnie odsyłał mnie na ławkę, *huissier* przydzielał mi inny numerek i cały taniec się powtarzał – tym razem wcielałem się w postać z Kafki przed inną kratką i innym Harpagonem, który wypłacał mi pokaźną sumę. W końcu, podjąwszy dwieście dwadzieścia sześć franków, minus kilka potrąconych na znaczki skarbowe, wychodziłem na boulevard des Italiens i raz w miesiącu zmieniałem się w hrabiego Monte Christo. „Taxi" – wołałem. Nie musiałem wracać pieszo.

[*] „Wieśniacy podają czasami prosty przepis na *rosé*, lecz nie będę nim kalał stron tej książki" – oto cytat z klasycznej publikacji świętej pamięci Mortona Shanda *A Book of French Wines* (London: Jonathan Cape, 1960).

[**] Frank Schoonmaker, handlarz winem i autor poświęconych mu tekstów, który poważnie przyczynił się do rozpowszechnienia *rosé* w Stanach Zjednoczonych, napisał do mnie po tym, jak po raz pierwszy opublikowałem powyższe stwierdzenie, że „na pewno nie podałby dobrego klareta do sardynek ani montracheta do pieczeni wołowej". Na to jestem zmuszony odpowiedzieć, że nie podałby montracheta ani żadnego dobrego wina dowolnego koloru do sardynek, bo przy nich smakowałoby sardynkowo. Lepszym rozwiązaniem byłoby piwo albo –

przy wszystkich swoich słabościach – *rosé*, i za darmo mogę oddać hasło reklamowe: „*Rosé* – idealne z rybim olejem”.

La Nautique

Mens sana in corpore sano to czysta sprzeczność, fantazja Pana Zjeść-Ciastko-i-Mieć-Ciastko. Człowiek przy zdrowych zmysłach nie może się wyrzec zgubnych rozkoszy; żadnego ascety nie można uznać za osobę zdrową na umyśle. Hitler był archetypem osoby powściągliwej. Kiedy inne szkopy widziały go pijącego wodę w piwiarni, powinny były zrozumieć, że nie można mu zaufać.

Ja tylko raz, w wieku pięćdziesięciu dwóch lat, dobrowolnie dałem się zamknąć w odchudzającym więzieniu, ale był to tylko chwilowy obłęd. Niebawem go odpokutowałem, choć zostałem do końca turnusu, bo z góry zapłaciłem za dwa tygodnie bez wyżywienia i nie chciałem stracić opłaty, która była wyższa, niż wyniosłyby mnie cztery posiłki dziennie w restauracji Pierre przy place Gaillon, z półlitrową karafką Corton Charlemagne albo La Mission Haut-Brion i trzema kieliszkami zdrowego calvadosu na koniec. To miejsce przypominało szpital dla umysłowo chorych, gdzie w wyniku buntu pacjenci zastąpili personel i teraz zwracali się do siebie *per* „doktorze". Wszyscy podobni do mnie – mili, grubi i zdrowi na umyśle – ludzie, którzy marzyli o sensownym posiłku, zostali ograniczeni zakazami, natomiast *soi-disant*[85] doktorzy, którzy mieli prawo jeść normalnie, woleli pić herbatkę z owoców dzikiej róży i zjadać świństwo sporządzone z ogryzków jabłek i kiełków pszenicy. Nam pozwalali spożywać tylko mikroskopijne porcje tej brei. Pielęgniarki i terapeuci jadali w tej samej ironicznie nazwanej *Speisesaal*[86] i poza tym, że dostawali większe porcje, najwyraźniej

wlewali w siebie te same pomyje. (Raz, w formie wyjątkowej nagrody za dzielność, dostałem trzy wyłuskane orzeszki laskowe).

Jedyną zdrową na umyśle osobą w tym miejscu – poza nami, pacjentami – był masażysta, potężny Szwajcar nazwiskiem Sprüdli.

„A pan też wcina to gówno?"– zapytałem go moim kulawym, lecz potocznym niemieckim.

„Nie" – odparł Sprüdli, jednocześnie szarpiąc mój biceps, jakby to była struna harfy, aż trzaskało. „Muszę mieć siłę. Jadam w domu".

„I cóżeś pan jadał w tym domu wczoraj na kolację?".

„*Blutwurst*[87] – powiedział – i *Leberwurst*[88]".

Żałowałem, że zapytałem, ale masochizm żywi się sam sobą, szczególnie kiedy nie ma nic innego do jedzenia. Miałem apetyt na zadawany sobie samemu ból, co od tej pory pomaga mi zrozumieć uległość więźniów w obozach koncentracyjnych.

„I cóżeś pan pijał w swoim domu wczoraj wieczorem?".

„*Wein*[89] – powiedział – *und Bier*[90]".

Wykręcił mi jedno kolano, a potem umieścił je z powrotem na swoim miejscu, gestem człowieka, który w grze w bilard puszcza białą po łuku. Oczy nabiegły mi łzami z bólu i głodu.

W końcu Sprüdli był Niemcem, jak większość Szwajcarów, i kiedy zrozumiał, jakie to dla mnie bolesne, przy każdej sesji nie omieszkiwał przedstawiać mi swojego menu z poprzedniego dnia.

„Dzień dobry – mówił. – Wczoraj w domu na obiad jadłem gicz cielęcą z kluseczkami ziemniaczanymi, a na kolację kurczęta, znów z kluseczkami". Po czym, jeszcze zanim na mojej twarzy pojawił się grymas bólu, śmiał się, bo był absolutnie pewny, że się skrzywię. Stara dobra *Schadenfreude*[91].

Kiedy odbyłem swój wyrok w tym koszmarnie drogim quasi-Buchenwaldzie, pojechałem do Pontarlier, po francuskiej stronie granicy, gdzie miałem przyjaciół, których nie widziałem od wojny. Aby się tam dostać, musiałem przesiąść się w Bernie. Zanim

dojechałem, miałem już grypę, a kiedy przeszedłem przez bramki celników na stacji w Pontarlier, dokuśtykałem do Francji i padłem w czworo ramion moich przyjaciół. Nadal byłem dosyć ciężki. Swoim peugeotem zawieźli mnie do domu i wpakowali do łóżka, gdzie nakryty ośmioma czy dziewięcioma kocami trząsłem się z gorączki. Poczułem, że się z tego wygrzebię, kiedy jakby przez gęstą mgłę usłyszałem głos poczciwego doktora z Doubs, który cudownie pachniał kirszem i tytoniem fajkowym.

„Ależ tego nieszczęśnika głodzili! – powiedział. – Jest bardzo osłabiony! Musicie go nakarmić, ale nie zaczynajcie z grubej rury, mógłby tego nie przeżyć. Perliczka czy dwie na pierwszy dzień i może świeży pstrąg".

„A wino? – zapytała moja anielska gospodyni. – Wolno mu pić wino? Uwielbia je".

„Nie powinien przesadzać – rzekł Hipokrates. – Nie więcej niż dwa litry na dobę. I nic ciężkiego. Może być na przykład mercurey. Gdyby miał niskie tętno, niech sobie strzeli *marc d'Arbois*. Do jutra żadnych *fondue*. Potem możemy z powrotem zacząć go tuczyć!".

Z Pontarlier, podobnie jak matka po swoich odchudzających turnusach przed laty, wróciłem o parę funtów cięższy, niż gdy wylatywałem do Zurychu, żeby schudnąć. Ten epizod pozostał w moim życiu odosobniony: to jedyny raz, kiedy uległem pokusie zadania sobie bólu. Innym pokusom trudniej było się oprzeć.

Ale w 1926 roku miałem jeszcze inny sposób na utrzymanie wagi w normie. Lubiłem boks i łudziłem się, że jeśli będę dużo trenować, będę mógł też dużo jeść i pić, a nawet zarywać noce z dziewczynami. Wszystko spalę, uprawiając sport. Byłem za młody, żeby wiedzieć, że jeśli robi się te trzy rzeczy często, to coraz rzadziej ma się ochotę boksować, a boksowanie to żadna frajda, jeśli ci się nie chce. Dzieje się tak dlatego, że boksowanie pobudza apetyt, lecz jedzenie nie pobudza ochoty, żeby poboksować. Nie znałem jeszcze powiedzenia

wielkiego Sama Langforda[92]: „Możesz wypocić z siebie piwo i whisky, ale kobiet nie wypocisz". Sam nigdy nie musiał się mierzyć z moim najtwardszym przeciwnikiem, czystym obżarstwem.

Miałem trzynaście lat, kiedy wujek Mike z San Francisco nauczył mnie podstaw sztuki bokserskiej, i nie byłem jeszcze wtedy pijakiem ani rozpustnikiem. Później, w college'u, a nawet w Providence, pokusy były ograniczone. W „Journal" pracowałem na nocną zmianę za czterdzieści dolarów tygodniowo. To znaczy, że po pracy porządnie się wysypiałem i jadałem skromnie. Prawie codziennie około południa szedłem na halę sportową YMCA i robiłem sobie parę rundek treningowych albo przebiegałem kilka mil przed pracą. Ważyłem wtedy pomiędzy 160 a 170 funtów[93]. W Paryżu moim jedynym sportem było chodzenie. Przez jakiś czas to wystarczało, a potem zaczęło mnie dręczyć poczucie winy. Polegałem na autorytecie Ralpha Henry'ego Barboura[94] i G. A. Henty'ego, którzy w moim panteonie zastąpili George'a Washingtona. Ich bohaterowie zawsze byli w doskonałej formie, gotowi grać na lewym zapolu albo wypuszczać się na niebezpieczne misje za linią wroga. Ich demoralizującego wpływu nie dało się wykorzenić nawet obfitymi dawkami Rabelais'go i Stendhala.

Wujek Mike, trochę młodszy brat mojej matki, nie należał do krewnych, którzy „wyszli na ludzi". Twarz miał wychudzoną, jak na rysunku Cruikshanka[95]: drobne rysy, z wyjątkiem szczęki, która wzmocniła się i wyrosła, aż twarz zaczęła wyglądać jak drobny druczek na wielkiej makiecie. Styl, który sobie wybrał – sportowy typ z pierwszych lat XX wieku – również w tym czasie obrósł szacownym tłuszczykiem. Powinien był zostać aktorem wodewilowym albo kanciarzem, ale obie jego siostry wyszły za mąż za porządnych żywicieli rodziny, a on miał zły zwyczaj pracowania dla krewnych.

Tak więc Mike rozczarowywał swoją rodzinę, sprawdzał się za to jako inspirujący pedagog. Kiedy teraz o tym myślę, odnalazłby się

może w świecie akademickim, lecz w pogoni za Minerwą nie dotarł dalej niż do Lowell High School i wolał uganiać się za aktorkami. Jak od początku wyjaśnił mi Mike, boks nie służy samoobronie. Jego istotą jest przyjemność, podobnie jak w pływaniu.

Nie wchodzi się do oceanu, żeby uniknąć utonięcia. Wręcz przeciwnie: jeśli wejdziesz do wody, masz nieco większą szansę się utopić. I tak samo nie boksuje się po to, żeby się uchronić przed śliwką pod okiem.

Frajda jest większa niż ryzyko. Boks jest bardziej społeczny niż pływanie czy poezja, ponieważ jest formą dialogu. Rym do słabej linijki też brzmi fatalnie.

Byłem dziwnym dzieckiem, grubym od siedzenia z książką, i w boksie musiałem się wszystkiego uczyć od początku, nawet tego, żeby nie zamykać oczu, kiedy ktoś rozkwasza mi nos. Wymądrzałem się o sportowcach, których nazwiska znałem z gazet, i kiedy Mike zapytał, czy potrafię boksować, pewnie kiwnąłem głową. Po czym wstałem z wyciągniętą prawą ręką i złączonymi stopami. Była to chwila upokorzenia, ale zarazem dobry punkt wyjścia. O boksie nie miałem bladego pojęcia. Mike nauczył mnie, jak stać, jak się ruszać, jak uderzać, zawsze w zwarciu, lecz przede wszystkim przekazał mi istotę boksu, którą – jak w szachach – jest zmiażdżenie przeciwnika.

Obrona jest wstępem do ataku albo przerwą pomiędzy atakami. Wykonujesz ruch, żeby pokonać przeciwnika, a nie żeby uniknąć przegranej. Bezpieczeństwo, choćby względne, również polega na ataku. Jesteś bezpieczniejszy, kiedy przyjmujesz cios – to znaczy znajdujesz się w jego zasięgu – niż kiedy się przed nim uchylasz i – co się zdarza – obrywasz.

Poza tym, pozostając w centrum uderzenia, zachowujesz pozycję odpowiednią do ataku, a jeśli ją opuścisz, to uda ci się jedynie uniknąć ciosu. To podstawa. Wszelkie inne wnioski, jakie można z tego wyciągnąć, są tylko potencjalne i przypadkowe.

Jestem pewny, że Mike nauczył mnie mniej, niż sam umiał, ale wszystko, co mi przekazał, było słuszne, a w każdym razie dawało się obronić. Na przykład uderzenie w lewe ramię znad szczęki nie każdemu odpowiada, ale Mike powiedział, że taki zwyczaj miał Jim Jeffries. Niektórzy puryści półobrót ręki podczas ciosu pięścią uważają za afektowany, ale Mike mówił, że to był korkociąg Kida McCoya, i dlatego miał dla mnie nieodparty urok. Jego styl nosił piętno Kalifornijskiego Złotego Wieku. Kalifornijczycy byli jak współcześni im impresjoniści – eleganccy, bezpośredni i pełni blasku.

Najbardziej urzekła mnie sprytna, podstępna sztuczka, której nauczył mnie Mike, polegająca na zablokowaniu silniejszej ręki przeciwnika pod swoją pachą, wytrąceniu go z równowagi i jednoczesnym okładaniu pięściami.

„Trzymanie jedną ręką i walenie drugą to faul – wyjaśnił Mike. – Jeśli jednak facetowi rękawica uwięźnie pod twoją pachą, to co możesz na to poradzić? A jeśli przypadkiem go uderzysz czubkiem głowy w usta, to jeszcze raz podnieś głowę i przeproś. Przy odrobinie szczęścia trafisz go w tym samym miejscu". Dzięki tej radzie czułem się mądry i odważny.

Mądrość zadziałała na moją niekorzyść, kiedy w tym uroczym paryskim roku boksowałem się z młodym mormońskim misjonarzem w klubie sportowym Amerykańskiego Centrum Baptystów przy rue Denfert-Rochereau. Obaj staliśmy z opuszczonymi głowami i podnieśliśmy je jednocześnie. On też miał pewnie swojego wujka Mike'a. Prawa strona jego czaszki uderzyła w moją prawą. Rozcięliśmy sobie nawzajem prawe powieki, równiutko i identycznie. Krew lała się jak z dwóch kurków; nie bolało, ale jatka okropna. Na nic się zdały amatorskie zabiegi pierwszej pomocy. To nie byłoby łatwe nawet dla specjalisty od rozciętych łbów na miarę Whiteya Bimsteina[96]. A więc tak jak staliśmy, w spodenkach i podkoszulkach,

polecieliśmy do pobliskiego szpitala przy avenue de l'Observatoire, ciągnąc za sobą krwawy ślad.

Mormon studiował na Sorbonie podstawy kultury francuskiej, żeby móc potem nawracać towarzyską śmietankę. Z gładką blond fryzurą wyglądał jak pierwszy imprezowicz, ale okazał się całkiem miłym chłopakiem. Pewnie już jest biskupem.

W szpitalu przyjęli nas wspaniale, pielęgniarki i stażyści uznali, że jesteśmy *rigolo*[97] – ofiarami własnej obsesji na punkcie zdrowotnych ćwiczeń. Długie pionowe cięcie na mojej powiece rezydent zamknął małymi metalowymi klamrami, które założył przyrządem przypominającym zszywacz. Było za blisko oka na igłę, zszywacz był szybszy i zadawał mniej bólu. Kilka tygodni później stary doktor w Cherbourgu zdjął ostatni opatrunek i zostawił klamerki. Chyba wierzył, że się rozpuszczą. Z czasem zarosły skórą i cienka jak włos biała ziarnista kreseczka to moja największa rana w pojedynku i pamiątka studenckich czasów. Jest to również mój najbliższy związek z górnictwem; z biegiem lat okruchy metalu podchodzą pod powierzchnię i czasami mam wrażenie, że się namnażają.

Po powrocie do hotelu Saint-Pierre mój wygląd dostarczał Monsieur Perèsowi uciechy przez cały miesiąc.

To był najżywszy epizod mojej kariery sportowej w Paryżu. Centrum Baptystów znalazłem przez drobne ogłoszenia w paryskiej „Herald Tribune". Mieli małą salę treningową z boiskiem do koszykówki i prysznicami, ale przez większość tygodnia korzystały z nich dzieci francuskich baptystów. Być może prowadzili też szkołę przy kościele. Nie wnikałem.

Za symboliczną opłatą niebaptyści mogli tam poćwiczyć w środy po południu i była to naprawdę gratka, bo w hotelu trzeba było płacić za każdą kąpiel. Już sam cotygodniowy prysznic amortyzował koszty korzystania z Centrum. Niektórym ten raz wystarczał. Ludzie

grali w koszykówkę albo w siatkówkę, ale pośród bywalców tego przybytku byłem jedynym miłośnikiem boksu. Posiadałem jedyną parę rękawic, a wszelkie moje próby zwerbowania nowych wyznawców tego sportu przyjmowano z podejrzliwością.

Kilku młodych malarzy i studentów było wysportowanych, ale zakładanie rękawic ich paraliżowało. Niefajnie się boksować z niebokserem: jest ci głupio, kiedy mu przywalisz, a jak odpuścisz, to boleśnie ci przysoli z nieoczekiwanej strony i wtedy musisz powiedzieć: „Naprawdę świetnie ci idzie!", choć miałbyś ochotę go zamordować. Potem czytałem liczne opowieści o American Artists' Club przy boulevard Raspail, gdzie literackie tuzy, jak Hemingway, Morley Callaghan[98] i Bob Coates[99], stale się naparzali, ale sam nigdy tam nie trafiłem. Bulwar Raspail nie leżał na mojej trasie, a oni pewnie i tak nie boksowaliby się z kimś, kto nie ma na koncie żadnej książki. Jedynym amerykańskim pisarzem, który korzystał z Centrum, był Joe Gollomb[100], zarośnięty, przysadzisty, miły facet produkujący kryminały. Miał trzydzieści osiem lat i nie umiałem ukryć niedowierzania, kiedy wyznał, że nadal prowadzi życie seksualne. Do Centrum przychodził także szczupły, młody sztywniak z Kansas, Harold Callender[101], korespondent „The New York Sunday Times Magazine". Pamiętam, że nie pił, wstydziłem się za niego, gdy siedział z nami w kawiarni i zamawiał szklankę wody. Kiedy ostatnio go widziałem, kilka lat temu, był szefem paryskiej redakcji „Timesa" i człowiekiem nawróconym. Zaprosił mnie na świetny obiad i pił niemal tyle, co ja.

Kiedy kończyliśmy nasze skromne środowe wysiłki – w moim przypadku z tygodnia na tydzień skromniejsze – trójką czy czwórką szliśmy nie dalej jak do najbliższej kawiarni. Rue Denfert-Rochereau biegnie od Lion de Belfort[102] do avenue de l'Observatoire, tuż przy skrzyżowaniu bulwarów Montparnasse i Saint-Michel (Observatoire, wbrew swojej nazwie, nie jest samodzielną aleją, lecz przedłużeniem

Saint-Michel lub – patrząc z przeciwnej strony – to Saint-Michel jest przedłużeniem Observatoire). Denfert-Rochereau było ulicą ascetów, gdzie mieściło się kilka klasztorów i ani jednego baru. Na drinka musieliśmy przejść do skrzyżowania bulwarów, do Closerie des Lilas. Zresztą cała nasza czwórka musiała dotrzeć do tego miejsca, zanim rozeszły się nasze drogi.

Kiedy docieraliśmy, była już pora na *apéritif* i wszyscy czuliśmy się wyjątkowo cnotliwie, bo mieliśmy już za sobą nasz zdrowotny odpowiednik mszy świętej. Na najbliższy tydzień pojednaliśmy się z Ralphem Henrym Barbourem.

Wypijaliśmy po dwa vermouth cassis, po czym moi znajomi skręcali na zachód wzdłuż Montparnasse, by dołączyć do innych Amerykanów, a ja samotnie schodziłem w boulevard Saint-Michel, trwając w postanowieniu, by żyć życiem Francuzów. Rzecz jasna tak się nie działo, ale żyłem z nimi, pomiędzy nimi i w mieszanym towarzystwie obcokrajowców z Dzielnicy Łacińskiej.

Lubiłem uczucie zanurzenia w obcym żywiole, tak jakbym pływał w ciepłym morzu, jedynie z głową nad powierzchnią i miłym szumem w uszach. Często byłem sam, ale rzadko samotny, dobrze się czułem wśród gazet i książek, zwykle dotrzymujących mi towarzystwa przy stole, lubiłem rozmowy z kelnerami, barmanami, księgarzami, ulicznymi handlarzami, a także głosy starych profesorów na wykładach, na które nieregularnie chodziłem, szum rozmów dookoła i wreszcie opowieści dziewczyn, które czasami podrywałem. Izolacja zwalniała mnie z konieczności tłumaczenia się z kaprysów.

Mogłem chodzić do teatrów operetkowych, jak Mogador czy Gaîté Lyrique, bez obawy, że ludzie wyśmieją moje staromodne upodobania. Mogłem się wybrać do Grand-Guignol[103] i nikt mi nie przypominał, że to *démodé*[104]. Jednym z uroków ówczesnego Paryża było to, że kilka epok teatralnej przeszłości współistniało ze sobą i

nie trzeba było wybierać między teatrem współczesnym i klasycznym. Obok sztuk Romainsa i Giraudoux w Théatre des Champs-Elysées oraz Moliera i Racine'a na scenach narodowych, zawsze gdzieś grano operetki napisane u zarania Trzeciej Republiki, farsy sypialniane i Guignol sprzed I wojny światowej, a także klasyczne popisy klaunów Cirque Medrano. Wszystkie miały własną publiczność i tylko jej niewielka część bywała w różnych teatrach. Do operetki chadzali nostalgicy i prowincjusze, pary staruszków z wnukami, którzy przyjechali do dziadków na imieniny. Ale oglądając i słuchając przykładów każdego z tych teatralnych stylów po raz pierwszy i bez uprzedzeń – na spektaklu, dajmy na to, *Les cloches de Corneville*[105] – bawiłem się równie dobrze jak premierowi goście Planquette'a w 1877 roku, kiedy sztuka ta była taką samą nowością jak *No, No, Nanette* pięć dekad później[106]. Francuski cyrk zachwycił mnie świeżością, z którą dwadzieścia pięć lat wcześniej działał na Toulouse-Lautreca. Później rozpoznawałem go na rysunkach nieznanych mi w czasach, kiedy dopiero odkrywałem *cirque*. Sceny buduarowe z Théatre du Palais-Royal wydawały mi się najzupełniej oryginalne i zachwycali mnie ostatni żyjący *chansonniers*[107] w stylu Aristide'a Bruanta[108] – nie miałem bowiem szczęścia mieć przyjaciół *à la page*[109], którzy donieśliby mi, że szansoniści dawno już wyszli z mody.

Pamiętam czuły zachwyt, z jakim w maleńkim Théatre des Noctambules w Dzielnicy Łacińskiej słuchałem Xaviera Privas[110], *roi des chansonniers*[111], pięknego starca ze spiczastą białą bródką, intonującego: „*Pour qui sait aimer, les heures sont roses…*"[112].

Pour qui savait plus inny bezokolicznik i godziny płynęły w innym kolorze. Nie pamiętam, jakie kolory nadawały odcienie poszczególnym porom z wyjątkiem połączenia *aimer* – *rose*, ale piosenka obejmowała całe spektrum ludzkich stanów: *penser*, *mourir*, *attendre* oraz barw: *grises*, *blanches* i może jeszcze

chartreuses[113]. Myślałem, że Privas napisał nie tylko słowa, ale też muzykę, i dopiero po latach dowiedziałem się, że śpiewał na melodię oklepanej *Kołysanki* Brahmsa.

W Théâtre des Noctambules scena mieściła się po jednej, a bar po drugiej stronie sali. Teatrzyk znajdował się przy rue Champollion, króciutkiej uliczce noszącej nazwisko człowieka, który odczytał kamień z Rosetty. Ulica Champolliona potajemnie biegła równolegle do boulevard Saint-Michel, skradając się jak morderca za plecami Boul'[114], od rue des Facultés do rue Cujas, nazwanej na cześć słynnego XVI-wiecznego jurysty. Nazwy ulic w Dzielnicy Łacińskiej zostały pomyślane tak, by ułatwić nabieranie ogłady, jak makaron w kształcie literek. Gypsy's Bar, do którego jeszcze wrócę, stał przy ulicy Champolliona od strony Cujas, a w jej połowie znajdował się Hôtel Champollion, w którym *séjours*[115], jak sesje u psychoanalityka, trwały pięćdziesiąt minut, co pozwalało parom opuścić pokój, zanim policzono im za kolejną godzinę.

Oprócz Privasa, apostoła tego, co szlachetne i patetyczne, w Noctambules słyszałem jeszcze starego szelmę nazwiskiem Georges Polin[116], który odgrywał swój kawałek w niedopasowanym francuskim mundurze z czasów czerwonych portek, sprzed 1914 roku – pomyśleć tylko, jak dziwnie musiał w nich wyglądać wymagający poborowy Proust. Polin korzystał z tekstów Courteline'a[117], pełnych kloacznego dowcipu. Udawał żołnierza niezgułę, przygłupa, lizusa, który nawet wyprowadzany w pole uważał, że sam zastawił na kogoś pułapkę. Było jasne, że to zgrane kawałki, starsze nawet niż jego wytarte czerwone portki. Były tak powszechnie znane, że nie chciano go angażować na większych scenach, choć podobnie jak długo duszone *cassoulet* program był wyśmienity. Tu, przed studentami, którzy nigdy nie widzieli go w blasku chwały, był czarujący niczym scenki z niemych komedii, przy których i dzisiaj ludzie zrywają boki.

Bawiło mnie zatem nie tylko to, co bawiło Paryż moich czasów, ale także i to, co bawiło kilka poprzednich pokoleń.

Ta żywa retrospektywa teatralna to coś, co nigdy nie było dostępne w Nowym Jorku, z wyjątkiem przeglądów filmowych. Nowojorski teatr zawsze odrzucał przeszłość, chociaż, jak widać po jego produkcjach sezon po sezonie, słabo tej decyzji bronił. Paryż był wówczas miastem nieustannych artystycznych nowinek – o których nie miałem pojęcia, a nawet gdybym o nich słyszał, podchodziłbym do nich nieufnie. Ale przeszłość płynęła tam równolegle do teraźniejszości. To bardziej odżywcze niż wznowienia, w których pobrzmiewa ton wyższości i poklepywania po ramieniu. Bulwiasta *trogne*[118] Polina ze zwisającą górną wargą czy pretensjonalny styl Privasa należą do lat dziewięćdziesiątych XIX wieku, ale pamiętam je równie dobrze jak Maurice'a Chevaliera z jego ówczesną żoną Yvonne Vallée w blasku pierwszych sukcesów w Casino de Paris, śpiewających *Leendy, Leendy, sweet as the shoogar can* i *Valentine*. Akurat *Valentine*[119] to popłuczyny po *La Belle Heaulmière*[120]. *Elle avait* etc.[121]. *Mais où sont les et cetera de 1926?*[122]

Bokserzy też mieli swoje epoki. Najlepszy okres Georges'a Carpentiera[123] dawno minął – nawet Al Capone nie mógł załatwić mu walki w Stanach w sezonie 1926/1927 – ale w Salle Wagram widziałem, jak starł się z Mulatem nazwiskiem Jack Walker[124] i był to atak z prawdziwego zdarzenia. Z czterech rund, rozegranych spokojnie, bez napięcia, zapamiętałem, i mogę o tym zaświadczyć, że miał piękny, płynny styl i wyjątkowo szybkie reakcje – jak wijący się potok wbijał w przeciwnika ciosy, które skręcały przy łokciach, pod ramionami i jak chmara węgorzy wślizgiwały się w wielkie, urodzajne morze, aby wreszcie niczym ławica łososi przeskakiwać przez opuszczoną gardę do podbródka. Mogłem sobie wyobrazić, co to był za zawodnik, kiedy jeszcze był w stanie zadać cios. Od tej pory nigdy nie przyszło mi do głowy, że wielcy amerykańscy bokserzy, z

którymi spotykał się przed I wojną, byli w stanie mu sprostać. Jako zawodnik wagi średniej musiał być swego rodzaju fenomenem. Dempsey też lał jak strumień, choć był to raczej strumień z węża pożarowego, który frontalnie rozkwaszał przeciwnika. Sądzę, że trudniej było uniknąć ciosu Carpentiera, gdy ten był u szczytu kariery, chociaż raczej z miejsca nie nokautował. Nie był potężny.

Walker, jego przeciwnik z Wagram, był doskonale zbudowanym, lekkim zawodnikiem wagi ciężkiej, który świetnie się poruszał w stylu przypominającym Carpentiera – w końcu to właśnie Carpentier wprowadził modę, która przyświecała potem kolejnemu pokoleniu bokserów. Ale Walkerowi, jak mi później mówiono, brakowało odwagi; to był zawodnik dobry do sparingu, ale nie wybitny bokser. Sposób walki Carpentiera uchwycił Dunoyer de Segonzac[125] na rysunkach, których urodzie nie dorównał żaden inny artysta ringu. Sto lat od *Cribb i Molineaux* Thomasa Rowlandsona[126] u Segonzaca bokserzy poruszają się jak żywi. Od tego czasu nie zdarzyło się w tej dziedzinie nic równie ciekawego. W *Stag at Sharkey's*[127] jest tylko przepychanka. Bellows malował walki tak, jak pisał o nich Jack London. Thomas Eakins[128], choć namalował kilka dobrych scen z ringu, nigdy nie pokazywał bokserów w ruchu – albo jeden już leży znokautowany, jak w *Liczeniu*[129], albo stoją każdy w swoim narożniku, albo się dopiero szykują do wyjścia na ring.

Styl francuski, wówczas w powijakach, był przeciwieństwem stylu Carpentiera – zwięzły, przebiegły, nieomal zadufany. Bokser wchodził lekko pochylony, z łokciami uniesionymi wysoko i wysuniętymi do przodu, ręce od łokci do pięści ustawiał prawie w pionie. Swoje ciosy wyprowadzał zza zasłony, do obrony używając zwykle również czubka głowy. Sądzę, że był to sposób walki wprowadzony przez starego wygę i trenera francuskiej drużyny olimpijskiej, Fernanda Cuny[130], zwanego profesorem. Nowi

francuscy bokserzy rekrutowali się spośród uprawiających ten sport amatorów, a nie prosto z ulicy.

Jednym z największych twardzieli był Edouard Mascart[131], węźlasty zawodnik wagi piórkowej, który w nocy 25 stycznia 1927 roku (datę sprawdziłem w *Ring Record Book*) pokonał Panamę Al Browna[132] w Cirque d'Hiver[133] – jak wynika z samej nazwy – przeznaczonym do pokazów cyrkowych. Budynek był wysoki, dostosowany do akrobacji w powietrzu, i wąski, z powodu wygórowanych cen nieruchomości, pamiętam więc, że wspinałem się po setkach schodów na miejsce, skąd mogłem podziwiać głowy i ramiona bokserów. Brown był pod wieloma względami jedyny w swoim rodzaju – miał metr osiemdziesiąt, a przed walką potrafił zejść do pięćdziesięciu kilogramów. Zresztą był wyjątkowym bokserem, jednym z tych artystów samouków, jak Kid Chocolate[134] z Hawany – cudownych dzieci Małych Antyli, którzy w swojej nastoletniej osobie zgromadzili jakby wszystko, co najlepsze z ostatnich pięciu dekad. Po raz pierwszy wyszedł na ring w Nowym Jorku w 1923 roku i prawie przez trzy lata nie poniósł porażki. Potem zaczął wybierać cięższych, a przy tym dobrych przeciwników i kilka walk przegrał (krążyły plotki, że w niektórych z nich miał ręce spętane klauzulami, które musiał podpisać, żeby dostać pracę). Kiedy przyjechał do Paryża, pozwolił sobie przybrać na wadze do pięćdziesięciu trzech kilo i te dodatkowe trzy kilogramy dały mu uderzenie jak u zawodnika wagi półśredniej. Był czarny, chudy i miał podłużną, spiczastą czaszkę. Dwie trzecie jego długości zajmowały nogi, a długie ręce kołysały się na ramionach jak poprzeczki. Klatkę piersiową miał tak wąską, że jego serce zdane było tylko na miejsce stojące. Mascart był pięć kilo cięższy i dwadzieścia centymetrów niższy.

To nie było epickie starcie. Mascart wyprowadził cios znad czubka swojej osłoniętej głowy, ale kiedy uchylił gardę, żeby uderzyć,

Brown walnął go lewym sierpowym w odsłonięte miejsce. Mascart zatoczył się do tyłu, przy dzikich rykach tłumu zaskoczonego, że nadal stoi na nogach.

„*Il tient! Il tient!*” – wołali. „Trzyma się, walczy!”.

I jeszcze „*Vas-y*, Mascart”. „Dawaj”.

Opuszczał głowę i znów nacierał, tym razem Brown przyciągał go lewą, a prawą zadawał cios hakiem, zwalając go z nóg. To była masakra. Mascart mógł równie dobrze rzucić się twarzą pod kosiarkę elektryczną. Przewaga wagowa, niżej umieszczony środek ciężkości i bycza energia tylko przedłużały jego cierpienie. Były to bardzo wymyślne wciry, jedne z najbardziej wyjątkowych, jakie zdarzyło mi się oglądać, a tłum nie przestawał dopingować Mascarta nie dlatego, że wygrywał, ale dlatego, że Brown go nie znokautował.

„*Il tient*, *il tient*, *il tient encore!*”.

Była to jedna z tych sytuacji, które się zapamiętuje, jakby zostały wyryte w głowie na zawsze. Teraz, kiedy nic mi nie wychodzi, dodaję sobie otuchy okrzykiem: „*Il tient!*”.

W piątej rundzie *ne pouvait plus*[135] – Brown trafił rywala sierpowym, czym go całkowicie unieszkodliwił. Kiedy w środku katastrofy ciosy padają ze wszystkich stron, czysta siła mięśni nie wystarcza. Ale gdyby Mascart wytrzymał jeszcze chwilę, być może zainterweniowałby los. Ledwie Francuz padł na plecy, okrzyki podziwu zmieniły się we wrzask wściekłości na Browna. Z balkonów każdy coś rzucał, a jeden *deus ex galleria* uderzył Browna jabłkiem w sam czubek głowy. Podczas nokdaunu Panama Al został zapędzony w róg i pogrążył się we śnie równie głęboko jak jego ofiara. Sądzę, że wynika stąd następujący morał: Nigdy nie trać nadziei; może Bóg zrzuci jabłko.

Gdybym miał towarzysza w moich wędrówkach, zebrałby inne wrażenia, które mogłyby skalać moje odczucia. To, ile niewygody człowiek jest w stanie znieść, żeby coś przeżyć, zależy od tego, jaką

to przeżycie ma dla niego wartość. Najbliżsi przyjaciele rzadko są zgodni co do tej wartości. (I dotyczy to również ceny w pieniądzach). Wycieczka z przyjacielem łatwo zmienia się w kompromis, który nie zaspokaja w pełni potrzeb ani jednego, ani drugiego uczestnika. Człowiek, który wędruje sam, może źle skręcić na skrzyżowaniu i wrócić rozczarowany, ale nie pełen pretensji. Nie ma nikogo, kogo mógłby obarczyć winą za swoją pomyłkę. To jest też przewaga boksu nad, powiedzmy, brydżem czy piłką nożną. Nie masz kumpla, na którym mógłbyś się wyładować.

Skoro w późniejszym życiu trzeba się nauczyć porozumiewać z ludźmi – dowiaduję się z przerażeniem, że w dzisiejszych czasach uczą tego w liceach na przedmiocie „wiedza o społeczeństwie" – tym bardziej człowiek powinien mieć w życiu czas, kiedy nie musi się dogadywać z nikim poza samym sobą. To będzie jego słodkim wspomnieniem.

W Paryżu nie byłem jednak zupełnie wolnym elektronem, który nie musnął żadnego czułego francuskiego serca i nie miał *droit d'entrée*[136] we francuskim domu. Była jedna rodzina, w której funkcjonowałem prawie jak krewny. Monsieur i Madame z dziećmi, siedemnastoletnią Suzette i piętnastoletnim Jean-Paulem, mieszkali w olbrzymim mieszkaniu przy avenue de la Motte-Picquet, koło Champs de Mars.

Znałem ich od dzieciństwa, bo mieszkali obok nas na Long Island, na przedmieściach Nowego Jorku, które wówczas były bardzo odeń odległe, a dzisiaj znalazły się blisko centrum. Monsieur został oddelegowany do Nowego Jorku przed I wojną jako kierownik sprzedaży w wielkiej francuskiej fabryce jedwabiu. Wrócił do ojczyzny, żeby walczyć na froncie, a wtedy Madame pozostawiona w położeniu, które uznała za trudne, zaczęła udzielać lekcji francuskiego miejscowym damom. Moja matka była jej najlepszą uczennicą. Suzette chodziła do szkoły z moją siostrą. Po wojnie

Monsieur wrócił, ze zdrowiem nadwątlonym przez gazy bojowe. Zaprzyjaźniliśmy się mimo różnicy wieku. Promieniował stłumionym duchem bohemy, w stylu 1900 roku. Wyglądał jak Don Kichote, był wysoki jak de Gaulle, miał długie, obwisłe wąsiska *en grenadier*[137].

W 1925 roku wezwano go z powrotem do Francji, dostał bardzo dobrą posadę w swojej starej firmie. Dla niego Ameryka była bityńskim wygnaniem[138], ale dla Madame, jeśli sądzić po tym, co mówiła po powrocie, to było wesołe miasteczko, egzotyczny raj. Dla niej szczęście było zawsze tam, gdzie żyła dawniej. Z jej punktu widzenia jedną katastrofą było to, że znów znaleźli się w orbicie matki Monsieur, która – zdaniem Madame – odkąd się ożenił, faworyzowała jego dwóch braci. Tymczasem jednak z zewnątrz wszystko wyglądało jak należy – rodzina znów była razem, a ponieważ Monsieur się powodziło, matka nie mogła go tyranizować. Monsieur mnie lubił, bo obaj na przedmieściach czuliśmy się jak na wygnaniu, zaś Madame mnie uwielbiała, widząc we mnie oczywisty symbol wspaniałego świata, w którym – jak sobie wmówiła – do niedawna doskonale prosperowała. W gruncie rzeczy w Ameryce się męczyła. To przez Monsieur zostałem członkiem La Société Nautique de la Marne, jednego z dwóch głównych klubów wioślarskich w regionie. Był to jeden z moich ostatnich gestów zadośćuczynienia wobec Ralpha Henry'ego Barboura i *Mens sana*.

Do stowarzyszenia bezpośrednio wprowadził mnie trener, niejaki pan Parisot, choć zanim zostałem *sociétaire*[139], nawet go nie widziałem na oczy. Całymi latami był szefem biura firmy importowej przy Cité Bergère, w której wspólnikiem był jeden z braci Monsieur. Brat najpierw rozmawiał z panem Parisot o mojej *adhésion*[140] w La Nautique i zawiadomił o tym Monsieur, a ten z kolei poinformował mnie, że Parisot jest zachwycony perspektywą posiadania

amerykańskiego wioślarza w drużynie w głównym wyścigu sezonu, w którym rywalem La Nautique był Rowing Club de la Seine.

Dwa lata wcześniej pan Parisot był świadkiem triumfu Yahlé, amerykańskiej reprezentacji na igrzyskach olimpijskich 1924 roku, i kiedy w kolejną niedzielę stawiłem się w klubie, spodziewał się wioślarza w stylu Yahlé. Nie był mną jednak całkiem rozczarowany. Nie byłem tak potężny jak wioślarze z klubu akademickiego, ale roślejszy od pozostałych *sociétaires*. Pierwszy zawód, jak to ujął, pojawił się wówczas, gdy oznajmiłem mu, że w życiu nie miałem w ręce wiosła, ba, nie pływałem nawet łódką. Mimo to uważał, że jeśli się przyłożę, w dniu wielkich regat będę mógł wystąpić w ósemce debiutantów Nautique, a kolejnego lata może się nadam do załogi zaawansowanych. Pan Parisot był rumianym, małym jegomościem ze szczeciniastym, szpakowatym wąsem, miał niski głos i autorytatywny styl bycia, który wyrobił sobie w młodości jako sternik. Był chyba południowcem i w niedziele nosił nasuniętą na oczy marynarską czapkę i szary sweter z golfem, na znak, że w pełni się uwolnił od siedzącej pracy w biurze firmy importowej. Pan Parisot, jako *barreur*, co po francusku oznacza sternika, raz, bez powodzenia, prowadził francuską załogę na regatach w Henley.

„Wygrali z nami nie dlatego, że sprytniej młócili wiosłami – poinformował mnie przy naszym pierwszym spotkaniu – ale dlatego, że brutalna siła bierze górę. To były po prostu ogiery, mój drogi".

Société Nautique de la Marne miało siedzibę w Joinville-le-Pont, podparyskim miasteczku, do którego dojeżdżało się z Gare de Vincennes. Zajmowało wysepkę na Marnie i można się było tam dostać schodkami odchodzącymi od kamiennego mostu, od którego Joinville-le-Pont wzięło swoją nazwę. Jedna z moich pierwszych obserwacji dotyczących Marny była taka, że najwyraźniej toczyła niewiele wody. Tę, która w niej płynęła, najwyraźniej zarosły długie zielska, i zastanawiałem się, czy w ogóle uda mi się przepchnąć przez nie wiosło. Okazało się jednak, że jest to problem bez znaczenia.

Zanim wprowadził mnie w arkana manipulowania wiosłem, pan Parisot powiedział (kazałem go odszukać, gdy tylko dotarłem na wysepkę), że chciałby mnie przedstawić innym *sociétaires*, z którymi – miał taką nadzieję – w przyszłości stworzymy załogę. Kiedy już wszyscy się poznaliśmy, nadeszła pora kolacji. Od młodego mężczyzny nazwiskiem Morin, któremu mnie przedstawiono, dowiedziałem się, że drużyny Société ćwiczą tylko w niedziele przy ładnej pogodzie: nie mogą więc tracić czasu na wymyślne kolacje. *Sociétaires* nie przesadzali z formalnościami, niech to diabli, nie jesteśmy przecież *chez Foyot*[141]. A zatem jako *hors d'œuvre*[142] spożyliśmy tylko miskę *paté*[143] z kaczki, miskę *paté* z zająca, kilka puszek sardynek, policzki wołowe i rzodkiewki z masłem. Morin, który siedział obok mnie, uniżenie mnie przepraszał. Kolację podały dwie dziewczynki z warkoczykami – córeczki stróża. Nie jest najlepszym woźnym, zawiadomił mnie Morin, ale jego żona świetnie gotuje. Morin był przystojny i nawet przy jedzeniu nie rozstawał się z zarzuconym na plecy niebieskim sweterkiem. Niebieski i biały to były kolory Société. Po *hors d'œuvre* zjedliśmy zupę ziemniaczaną, potem *buisson de goujons*, czyli kopczyk maleńkich smażonych rybek, sałatę, sery i owoce. Wino – czerwone i białe – zostało podane *à discrétion* i większość *sociétaires* do kawy piło brandy na trawienie.

Oczywiście po takim posiłku nikt nie podejmował gwałtownych ćwiczeń. Jak wyjaśnił pan Parisot, nie byłoby to zdrowe. Nasza grupka przeszła się po wysepce. *Sociétaire* nazwiskiem Leclerc, pełniący funkcję *chef de nage*, wioślarza w starszej ósemce, powiedział, że chyba dziś po południu nie będzie wiosłował. „Do diabła z tym!". „Człowiek cały tydzień haruje. Po co wyciskać z siebie siódme poty, skoro nie ma takiej konieczności?".

Przerwaliśmy spacer, żeby popatrzeć na łódkę Femina Sports, kobiecego klubu, który też ćwiczył wioślarstwo. Motorówka ciągnęła ją pod prąd. Dziewczyny siedziały ze stopami na szandekach, żeby

nie zmoczyć pantofli; miały cudowne uda. Do dziś pamiętam tę, która siedziała przy dziobie. Włosy, w kolorze popielatego blond, miała upięte w wysoki kok na czubku głowy, a do tego długie kolczyki. Kiedy panie przepłynęły mniej więcej ćwierć mili za wyspę, postanowiły jednak nie wiosłować, więc motorówka odciągnęła je do boi, kawałek dalej. Nasza ekipa z Nautique była rozczarowana.

Około wpół do piątej pan Parisot zaproponował, żebym wypróbował urządzenie treningowe. Opuściłem się na składanym siedzeniu. Było umieszczone na pływającej platformie od strony Joinville. Jak mi wyjaśniono, ruch platformy pozwala początkującemu wioślarzowi nieco się przyzwyczaić do falowania rzeki. Złapałem wiosło maszyny treningowej, a pan Parisot, często przerywając, żebym za bardzo się nie spocił – było jeszcze odrobinę chłodno – zaczął mi przybliżać sposób obracania wioseł, który był tak *savant*[144], że nieraz zbił z tropu członków Rowing Club de la Seine. „Wydłużaj". „Wydłużaj, aż będziesz widzieć wszystkie typki, które chodzą po moście!". Ponieważ platforma była dosyć blisko mostu, żeby widzieć pieszych, musiałem się położyć na plecach i prawie dotykać jej głową. Tak było w najniższym punkcie mojego zamachu. Potem się dowiedziałem, że znawcy nazywają to długim laybackiem. Kilkakrotnie wykonałem uderzenie wiosła *savant*, które pan Parisot pochwalił. A wtedy on zauważył wyjątkowo długie przerwy po każdym laybacku. Przez most szła dziewczyna, która moim zdaniem wyglądała na wioślarkę z dziobu Femina Sports. Towarzyszył jej żołnierz ze szkoły dla trenerów wojskowych w Joinville i musiałem się na nich zagapić. Pan Parisot doszedł do wniosku, że już się zmęczyłem. „Niech pan odpocznie – stwierdził. – Starczy na pierwszy raz". W kolejną niedzielę padało. Zadzwoniłem do klubu. Jedna z córek dozorcy poinformowała mnie, że dziś treningu nie będzie. „*Crotte*![145] – zaklęła. – Nie ma się po co fatygować. Szkoda, bo *Maman* kupiła akurat trzy prosiaczki".

Wyścig debiutantów i seniorów z Rowing Club de la Seine miał się odbyć 14 lipca. Była dopiero połowa kwietnia, ale policzyłem pozostałe do regat niedziele: zaledwie dwanaście! Przy założeniu, że kilka razy będzie padać, mamy zapewne czas zaledwie na dziesięć treningów. Uważałem, wedle amerykańskich standardów, że to zdecydowanie za mało. Trzeciej niedzieli stawiłem się w klubie wcześnie, na *apéritif* przed kolacją.

Pan Parisot zapowiedział: „Dziś, jeśli zobaczę u pana odpowiedni postęp, wypuszczamy pana na rzekę. W dwuosobowej łódce, bo niestety nie ma już miejsc w ósemce debiutantów. Pana kompanem będzie Poirier".

Przedstawił mi Poiriera. Do dziś mam go przed oczami – blady, długonogi, mniej więcej osiemnastoletni chłopak, z gładko zaczesanymi jasnymi włosami. Podaliśmy sobie ręce jak mężczyźni, których czeka desperacka przygoda. Zastanawiałem się, czy on umie pływać. Na zmianę wykonywaliśmy zadane ćwiczenia na maszynie treningowej. Pan Parisot wyraził zadowolenie. Niebo się zachmurzyło i spadło kilka kropli.

„*Attendez*![146] – zawołał pan Parisot. – Tymczasem możecie wypić *apéritif en attendant*[147]".

Wystawił palec na wiatr i z powątpiewaniem spojrzał na Marnę, która rozciągała się co najmniej na dziesięć metrów od wyspy do prawego brzegu. Dziesięć minut później, podczas gdy ja i Poirier siedzieliśmy w klubie nad szklaneczkami vermouth cassis, wkroczył pan Parisot.

„Rzeka jest zbyt wzburzona, chłopcy – powiedział. – Innym razem, do diaska! Utonięcia, moi panowie, nie służą reputacji klubu wioślarskiego. Może następnym razem będziemy mieli więcej szczęścia".

Wróciłem do Paryża z Poirierem trzecią klasą. Poirier to był miły chłopak, uczył się na ślusarza. Na Gare wypiliśmy jeszcze po jednym

vermouth cassis i rozstaliśmy się, obiecując sobie, że za tydzień, bez względu na wszystko, zaatakujemy Marnę. W kolejną niedzielę padało. W następną przypadała Wielkanoc i chciałem ją spędzić z przyjaciółmi w Neuilly. W niedzielę po Wielkiejnocy cierpiałem z powodu *gueule de bois*, jak po francusku nazywa się kaca. Tydzień potem uznałem, że nie ma sensu jechać do Joinville, bo zapewne straciłem kondycję. To był koniec sportowego rozdziału mojej *vie parisienne*[148].

Skromne progi

W 1927 roku, kiedy na lewym brzegu Sekwany uczyłem się jeść, na drugim Root, którego wówczas nie znałem, przegryzał się przez swoje rozkoszne, acz konieczne nauki. (Czasownika „jeść” używam tutaj do określenia wybiórczej aktywności, w przeciwstawieniu do biernego przyjmowania i regularnego dostarczania pożywienia, jakiego uczymy się w niemowlęctwie. Nie można powiedzieć, że „je” automobil pobierający na stacji benzynę albo niemowlę przy piersi, również wielu ludzi nie robi tego w żadnym okresie swego życia).

Root (potem wymieniliśmy się notatkami) miał dwadzieścia cztery lata, był mniej więcej rok ode mnie starszy i pracował jako redaktor w paryskim wydaniu chicagowskiej „Tribune”, dziennika, który później połączył się z paryskim „Herald” nowojorskiej „Herald Tribune”. Ludzie się nieraz dziwili, że chicagowska „Tribune”, ze swoim chorobliwym lękiem przed wikłaniem się w sprawy zagraniczne, utrzymuje filię w Paryżu. Nieśmiertelny pułkownik Robert R. McCormick[149], wydawca „Tribune” matki, sam miał w tej kwestii ambiwalentne uczucia, ale uciszał sumienie, utrzymując paryskiego bękarta na głodowej diecie. Większość amerykańskiego zespołu składała się z wygnańców, co wychodziło tanio, bo dopóki trwała prohibicja, chętnych nie brakowało.

Przyszły autor *The Food of France* zarabiał piętnaście dolarów tygodniowo, co po ówczesnym kursie stanowiło równowartość około czterystu franków – sumę znacznie skromniejszą od stypendium, które dostawałem od ojca za nic (albo prawie nic) nierobienie. Ponieważ sześć wieczorów w tygodniu musiał pracować, Root miał

mniej okazji do wydawania pieniędzy, a ponieważ płacono mu co dwa tygodnie, zostawały mu najwyżej dwa wieczory w miesiącu, kiedy nie był spłukany. Średnie wykształcenie gastronomiczne zdobywał w lokaliku prowadzonym przez państwa Gillotte na tyłach małej drukarni, którą najmniej lubiane dziecko pułkownika McCormicka dzieliło z francuską gazetą.

Państwo Gillotte pozwalali jeść na krechę, co dla ich klientów było z jednej strony kwestią przymusu, z drugiej zaś stanowiło zadośćuczynienie za mało urozmaicony jadłospis. Ale to, co podawali, było dobre, jak mówi dziś Root, można tam było zjeść „dobry, uczciwy *gigot* z *haricots blancs* za parę groszy, czyli akurat tyle, ile byliśmy w stanie zapłacić". W ten jeden rozpustny wieczór zachodził do państwa Gillotte, regulował rachunek, wychylał kieliszek na koszt gospodarzy, lecz nie zostawał na kolację. Tego wieczoru było go stać na bardziej zaawansowane lekcje. W pozostałe z kolei, w przerwach pomiędzy wymyślaniem nagłówków depesz, planował menu na ów magiczny wieczór, zmieniając je pięć czy sześć razy, tak że sporo przyjemności czerpał nawet z tych dań, których w końcu postanawiał nie zamówić. Jak bibliofil, któremu rozkosz sprawia przeglądanie katalogu, albo oddający się fantazjom kochanek.

Depesze serwowane Amerykanom w Paryżu w 1927 roku oprócz nieodzownych tabel wyników sportowych przekazywały, o ile dobrze pamiętam, relacje z podrzędnych strzelanin w Chicago, wybryków Jimmy'ego Walkera[150] w Nowym Jorku i ponurych, wytrwałych wysiłków dziennikarzy, aby nadać satyryczną głębię niejasnemu milczeniu Calvina Coolidge'a[151]. Zrozumiałe, że tak ograniczony zakres tematów Root odreagowywał brawurą; czasami z kolegami, którzy akurat mieli wolne w ten wielki wieczór, przekraczali wyższe progi, niż ja bym się kiedykolwiek odważył, i szli do Lapérouse, gdzie według lektury, którą mam zawsze na nocnym stoliku, *Guide du*

gourmand à Paris (wydanie z 1925 roku), przeciętna cena posiłku wynosiła trzydzieści pięć franków, czyli dolara i trzydzieści pięć centów[152].

Wartość franka skakała, a *Guide* zawsze dość optymistycznie podchodził do rachunku, jakiego można było oczekiwać nawet „bez ekstrawagancji". Tak naprawdę kolacja w Lapérouse kosztowała co najmniej dwa dolary. Za tę cenę mogłem dostać posiłek do syta i dziewczynę w Taverne Soufflet przy boulevard Saint-Michel. Ale ponieważ wszystkie wieczory miałem wolne, musiałem ostrożnie gospodarować pieniędzmi.

Root jest w swoich opiniach niezależny i zwykle rozsądny, ale kiedy w *The Food of France* stwierdza, że Lapérouse jest nadal nadzwyczajna, to chyba dlatego, że wspomnienie zaćmiło jego zdolność oceny dnia dzisiejszego. Kiedy byłem tam ostatnim razem, nawet *œufs en gelée* były nieudane; żółtka twarde, zatopione w pozbawionym smaku auszpiku, podczas gdy właściwe przyrządzenie *œuf en gelée*, płynnego *à l'intérieur*[153] i wytrawnego w smaku, leży w kompetencjach każdego szanującego się *charcutier*[154]. A lepszą *matelote* z węgorza można dostać w pierwszej lepszej rybackiej tawernie nad rzeką; przygnębiająca prawda jest taka, że ta w Lapérouse była niesmaczna. Jest sporo prostych i zdecydowanie niedrogich dań, które są filarami francuskiej kuchni, i nie należy z nimi kombinować. Na *matelote* składają się wino, węgorze, boczek, cebula i zioła – do tego trzeba mieć wyczucie, a ryby muszą być świeże. Wino może być tak stare, jak dusza zapragnie. Poruszając się w ramach tych klasycznych ograniczeń, podobnie jak w ramach reguł gry, osiąga się sukces, którego miarą są jakość i proporcje składników oraz wyczucie temperatury, bo nie ma dwóch potrawek, które dochodziłyby do doskonałości w ciągu takiej samej liczby minut – a właściwie, jeśli mamy być precyzyjni, sekund. Dobry kucharz, tak jak dobry dżokej, musi mieć „zegarek w głowie".

Uchybienia w sprawach zasadniczych są dziś charakterystyczne dla dużych restauracji, we Francji podobnie jak u nas. Przyczynia się do tego poprawa sytuacji ekonomicznej; z roku na rok coraz trudniej zwerbować chłopców obdarzonych błyskotliwą albo chociaż przeciętną inteligencją na długi, ciężki i brudny staż za symboliczną zapłatą albo nawet, w pierwszych latach, zupełnie bez wynagrodzenia – a tak się kształci kucharza. W dzisiejszych czasach chłopak zapewne spędzi te lata w szkole, a potem od razu pójdzie do pracy w fabryce albo w biurze, lepiej płatnej niż robota w kuchni. Podkuchenni zostawali potem czeladnikami kucharskimi i wspinali się po szczeblach kariery. Bez takiej hierarchii nie sposób odpowiednio obsadzić stanowisk w dużej kuchni. W dzisiejszych czasach *saucier*[155] przed czterdziestką to zapewne facet, który *en vitesse*[156] nauczył się przyrządzać kilka sosów. (Jeśli przekroczył czterdziestkę i nadal jest *saucier*, to prawdopodobnie jest pijakiem). Kucharz rybny, który odebrał równie pospieszną edukację, a następnie praktykował w zawodzie, potrafi może wyfiletować solę, ale jeden nie jest w stanie zastąpić drugiego ani kogokolwiek innego, bo nikt tu nie jest doskonałym rzemieślnikiem, a od tego trzeba zacząć, jeśli ma się ambicje zostać artystą. (Zdarzają się jednak wyjątki – mówi się, że *rôtisseur*[157] trzeba się urodzić, ale za nic nie powierzyłbym perliczki niemowlęciu). Dzisiaj nikt się nie uczy, jak ugotować jajko albo przyrządzać rosół, bo nie ma do tych zadań osobnego pracownika. Nie trzeba chyba dodawać, że żaden z tych pracujących na taśmie kucharzy nie byłby w stanie poprowadzić kuchni, ale nawet nie w tym szkopuł. Dużą francuską restauracją jeszcze dziś może kierować ktoś wybitny, bo zapewne pierwsze kroki w zawodzie stawiał czterdzieści lat temu. Ale nie jest w stanie sam wszystkiego ugotować, a to, jak sprawnie może nadzorować innych, zależy od kompetencji jego zespołu. Dzisiejszy szef restauracji jest

jak choreograf bez tancerzy, jak Omar Bradley[158] bez oficerów, pola bitwy i żołnierzy.

W 1948 roku Gaston Magrin, wówczas zbliżający się do emerytury szef kuchni na statkach francuskiej floty, powiedział mi, że gdyby miał otworzyć restaurację, miałaby maksymalnie pięćdziesiąt miejsc, ponieważ to największa liczba klientów, jaką „odpowiedzialnie" jest w stanie obsłużyć jedna osoba. Od tej pory sytuacja się pogorszyła; jeszcze trudniej o doświadczonego *sous-chef*[159], na którym można polegać. Dzisiaj najlepsze jedzenie we Francji podają małe restauracje, gdzie utalentowany właściciel i jego żona mają bezpośrednią pieczę nad kuchnią. W większości niestety nie są tanie (zniknęły „świetne małe knajpki, gdzie można dobrze zjeść za grosze", podobnie jak wielkie restauracje, gdzie jadało się wyśmienicie za bajońskie sumy). W takich rodzinach właścicielowi czasami pomaga potomstwo; dzieci mają motywację, by mozolnie uczyć się zawodu, bo przyświeca im nadzieja odziedziczenia rentownego interesu. Siła napędu rzadko jednak wystarcza na dłużej niż jedno pokolenie; dzieci nigdy nie potrafią oprzeć się pokusie powiększenia i zniszczenia knajpy.

Nie wszystkie noce chwały spędzał Root w sferach tak wysokich jak Lapérouse; jak mi opowiadał, nieraz jadał w restauracyjkach, które się później zamknęły albo których już nie umie znaleźć. Mały lokal to byt ulotny. Czasami żyje tyle, ile człowiek, czasami tyle, co muszka owocówka. W tych zaginionych Atlantydach Root z przyjaciółmi jadali kolacje zamawiane z góry i skomponowane wokół jakiegoś specjalnego odkrycia właściciela, na przykład kawału nielegalnie upolowanej dziczyzny. (Samochody kłusowników miały silne światła i oślepione nimi jelenie stawały przy drodze). „Te uczty to były rzadkie okazje i organizując je, zawsze musieliśmy brać pod uwagę cenę – napisał mi niedawno Root. – Co doskonale potwierdza twoją teorię, że bogacze mogą jeść tylko po dyletancku". (Lata

kształcenia smakosza, choć mniej żmudne, trzeba traktować równie poważnie jak terminowanie kucharza). „Oczywiście nie tylko w dniach ucztowania utrzymywaliśmy wysoki poziom. A dzisiaj nawet za duże pieniądze trudno dostać godny zapamiętania posiłek. Ostatnio udało mi się raz nieźle zjeść, w Relais Fleuri w Rouen – wszystko normandzkie. Na pierwsze danie krem z omułków, potem *canard au sang*, następnie bodaj najlepszy *pont-l'évêque*, jaki w życiu jadłem, w końcu normandzki suflet i subtelny calvados. Wcześniej zdarzało mi się pijać masę dobrych, mocnych calvadosów, ale tym razem po raz pierwszy trafiłem na taki, który wytrzymywał porównanie z najwyższej jakości brandy".

Ten list dowodzi, że Root, mniej więcej koło sześćdziesiątki, nie dał się jeszcze całkowicie nabrać na przesądy o lekkostrawnej diecie i obsesji na punkcie wątroby, które ujęły z francuskiego życia tyle radości. To, co pisze o calvadosie, to najbardziej podnosząca na duchu wiadomość z tego kraju, jaka dotarła do mnie od lat. Najwyraźniej zaczynają dojrzewać beczki przeoczone przez brytyjskich żołnierzy (Amerykanie w swojej strefie w Normandii nic nie zostawili). Opinia Roota, że najlepszy calvados nie jest lepszy od brandy, tylko potwierdza starą prawdę, że nikt nie może znać się na wszystkim. Podobnie jak Normandczyk calvados dojrzewa powoli i nie płaci podatków, ale jest w swojej dziedzinie wytrawnym mistrzem. W porównaniu z nim brandy to zdolna, lekkomyślna młodzież. Jeśli zaś chodzi o suflet, należało z niego zrezygnować i poprzedzić dalszą część posiłku tuzinem normandzkich ostryg. Powinien był też wprowadzić odrobinę turbota (nie więcej niż funt) pomiędzy zupą z omułków a kaczką, żeby bez większych przeskoków wspinać się po drabinie ewolucji: skorupiaki, ryby, ptaki. W tak bezpretensjonalnym menu ser musi reprezentować świat ssaków, od których pochodzi. Podejrzewam, że słabość Roota do sufletów sięga korzeniami saturatora w Fall River, ale mimo tego sentymentalnego lapsusu – podobnie jak w wypadku *lapsus lapérouse* – Root nie jest

sybarytą, któremu zasmakuje wszystko. Na przykład rozreklamowaną kuchnię lyońską atakuje równie zaciekle jak G. G. Coulton[160] katolickiego mediewistę: „Osobiście nigdy nie zdarzyło mi się zjeść w Lyonie naprawdę wyśmienitego posiłku [pisze w swojej książce i niechybnie spalą go na stosie, jeśli się w tej okolicy pojawi pod własnym nazwiskiem]. Lyon to mocno burżuazyjne miasto, które zawsze trochę mi przypominało Filadelfię… Tamtejsza kuchnia zaś pasuje do charakteru tego miejsca – raczej solidna niż wyszukana i zapewne poczujesz się po niej przejedzony. [Chociaż, sądząc po jego menu z Rouen, Roota nie tak łatwo doprowadzić do tego stanu]. Kuchnia burgundzka też jest solidna, ale więcej w niej polotu. Nie chcę przez to powiedzieć, że kuchnia lyońska nie jest dobra w swoim stylu, ale ten styl nie porywa… Jednym z najpopularniejszych dań, które w nazwie mają to miasto – *pommes lyonnaises* – to po prostu podsmażane kartofle z cebulą… Kiedy lyońscy kucharze postanawiają przyrządzić coś wyszukanego, wychodzą im tłuste dania niebezpieczne dla wątroby [tu po raz pierwszy Root przyznaje się do posiadania tego organu], nawet kiedy wychodzą od czegoś tak prostego jak kurczak – na przykład *poularde demi-deuil* (pularda w półżałobie), łącząca drób z jagnięcą grasicą i plasterkami uduszonych w maderze trufli… Zważając na ciężkość lyońskiej kuchni, wydaje się dosyć zaskakujące, że La Pyramide w Vienne[161], rzut beretem, potrafi tchnąć w swoje potrawy tyle subtelności. Ale nawet tam pielęgnuje się lokalną tradycję treściwych dań. Kiedy w La Pyramide zabierają się do przyrządzania pstrąga, być może najdelikatniejszej w smaku ryby, nadziewają go i duszą w portwajnie – i jest to triumf, ale raczej w szkole Lukullusa, nie zaś w kategorii kulinarnych purystów, którzy pstrąga każą podawać *au bleu*: bardzo świeżego i gotowanego, bez przybrania, które odwracałoby uwagę od podstawowego smaku samej ryby. Wreszcie zakończenie posiłku w La Pyramide, kiedy wszystkie stoliki

dokoła kuszą małymi ciasteczkami i najrozmaitszymi wypiekami, zostało wykalkulowane tak, by biesiadnik wracał do domu o kilka funtów cięższy, niż kiedy przekraczał progi tego lokalu".

Root z grubsza podziwia La Pyramide, ale utrzymuje, że restauracja na prowincji nie może być naprawdę wybitna, ponieważ klienci przyjeżdżają z daleka, by raczyć się jej specjałami, i dzięki temu prawie nigdy nie trzeba zmieniać menu. Naprawdę wielki restaurator to ten, który tydzień po tygodniu potrafi zadowolić w zasadzie tę samą klientelę, nie nudząc jej i nie rozczarowując. *La cuisine française* to nie jedna kuchnia, lecz co najmniej dwadzieścia różnych kuchni, wywodzących się z lokalnych tradycji, które przenikają się na pograniczach, aby się spotykać w Paryżu. Ponieważ niektóre z nich są nieomal zupełnym przeciwieństwem innych, samozwańczy miłośnik *la cuisine française*, który nie określa swoich preferencji, wprost przyznaje, że w ogóle nie ma wyrobionego podniebienia. Przypomina studentów romanistyki w amerykańskich college'ach: żeby zasłużyć na same piątki, w jednym roku są zagorzałymi miłośnikami Racine'a, a w kolejnym uwielbiają Stendhala, który Racine'a uważał za skończonego nudziarza. (W tej dziedzinie konformizmu największe przestępstwa popełniają we Francji *lycéens*[162], dla stopni, od których w znacznej mierze zależy ich przyszła kariera, przełykający pochwały wszystkich pisarzy honorowanych w dosyć sztywnym szkolnym programie. Dzika zajadłość, z jaką francuscy uczeni atakują poprzedników w swojej dziedzinie, jest bezpośrednim wynikiem uległości, jakiej wymaga się od nich na wcześniejszych etapach kariery).

Oczywiście można mieć ulubione dania w kuchni każdego regionu – właściwie trudno, by było inaczej. Ale każdy wrażliwy smakosz musi przedkładać zasadniczy rys niektórych kuchni regionalnych nad inne. Zgadzam się z Rootem, że na przykład Dijon nie ma chyba słabej restauracji i że „dobry burgundzki kucharz […]

osiąga doskonałość z fanfarami". Jak przekonuje Root, ten poczciwy mężczyzna lub zacna kobieta „nie bierze delikatnego kremu i subtelnie dobierając wyrafinowane przyprawy, za pomocą ulotnego sosu nie przekształca go w szepczący ideał". (Stworzył tu definicję takiego rodzaju gotowania, dla którego zarówno on, jak i ja mamy ograniczony szacunek). Jak pisze Root, burgundzkie jedzenie to „*cuisine bourgeoise* w najlepszym wydaniu, albo też kuchnia chłopska wyniesiona na najwyższe wyżyny. Często się mówi, że trzeba mieć mocny żołądek, żeby żywić się kuchnią burgundzką, ale to właśnie burgundzka kuchnia tworzy mocne żołądki".

A przecież Dijon i Lyon są oddalone od siebie o niewiele ponad sto mil – w średniowieczu była to rozsądna odległość pomiędzy solidną a wątłą kulturą, ale od czasów pojawienia się samochodu taka bariera nie wystarcza, by je uchronić przed zmieszaniem.

Trzydzieści pięć lat temu w Mâcon – w jednej trzeciej drogi na północ z Lyonu do Nuits-Saint-Georges, gdzie według mnie bije serce Burgundii – miałem do czynienia z niepokojącym przykładem lyońskich wpływów. Właścicielem niewielkiego hotelu, głównego w mieście, był imponujący mężczyzna, który nosił kucharską czapę wysoką na ponad pół metra. (W tamtych czasach dobrze wróżyło, jeśli właściciel hotelu chodził w kucharskim stroju; łóżka mogły się okazać twarde, ale jedzenie było smaczne. Mam wrażenie, że dziś tak się noszą wszyscy właściciele hoteli – to dobry chwyt reklamowy). Monsieur B. był kucharzem z prawdziwego zdarzenia, lecz jego kulinarny horyzont się przesunął, odkąd główną część obiadu potraktował jako pobieżny wstęp do słodyczy. Jego menu wstępne – bulion z tartą marchewką, sola umazana sosem (i to w mieście położonym nad rzeką pełną skromniejszych, lecz smaczniejszych ryb), w końcu cielęcina *glacé* – przywołało przygnębiające wspomnienie transatlantyków Hamburg America Line. Pułk pomocników, również w kucharskich czapach, toczył wózki pełne ciastek i deserów – *vacherins*, *suissesses*, *mille-feuilles*, *meringues*, *îles-*

flottantes de Tante Marie i setki słodkich przysmaków, których nie byłem w stanie zidentyfikować. Monsieur B. osobiście mi je wciskał niczym sopranistka ochoczo wykonująca bisy, których nie domagała się publiczność. Jako dwudziestotrzylatek nie miałem dosyć charakteru, żeby mu odmówić; to był pierwszy raz, kiedy zrobiło mi się niedobrze po *la cuisine française*. Po tej przesłodzonej obfitości, którą się nieszczerze zachwycałem, szef narzucił mi się, podczas gdy piłem kieliszek na koszt gospodarza (był zdziwiony, że wolę koniak od bénédictine czy cointreau). „To nie w naszym grajdołku można zdobyć takie szlify – powiedział zadowolony (a ja ze smutkiem pomyślałem, że zapewne pierwsza lepsza miejscowa gospodyni potrafiłaby mnie uraczyć posiłkiem, który bardziej by mi przypadł do gustu). – Na początku wojny przeszedłem na emeryturę, sprowadziłem się tu i kupiłem ten hotel. Przedtem, przez dwadzieścia lat, odkąd wyjechałem z Lyonu jako młody *chef pâtissier*[163], byłem szefem kuchni na pokładzie «Kaiser Guillaume II»". Od tej pory na całe lata ten ponury epizod pozwolił mi określić, czego nie lubię w *cuisine lyonnaise*[164].

Kolacja w Mâcon podwójnie wyprowadziła mnie z równowagi, bo była to jedna z coraz rzadziej się przytrafiających okazji do pogłębienia mojego wykształcenia przed wyjazdem z Francji – i została zmarnowana. Skończył się rok akademicki na Sorbonie, a ja już wracałem z Paryża do Providence przez Marsylię, gdzie miałem wsiąść na pokład obsługiwanej przez Fabre Line „Patrii". Zdecydowałem się wypłynąć z Marsylii, ponieważ była to doskonała wymówka, żeby po drodze ucztować w Burgundii – a co najmniej skubnąć i łyknąć niewielką część jej wspaniałości. Mój ojciec, który teraz został ponurym ministrem finansów, odciął linię zasilania. Korespondencyjnie więc zapewniłem sobie powrót do mojej starej pracy w „Journal" w Providence, z pensją podwyższoną do sześćdziesięciu dolarów tygodniowo. To nie byłaby najgorsza

perspektywa, gdyby nie to, że opuszczałem coś tak nieporównanie wspanialszego.

Wysiadłem z ekspresu Paryż–Marsylia w Dijon, aby zakosztować pierwszego etapu mojej anabazy. Położenie, w jakim się znalazłem, miało jedną zaletę: pieniędzy miałem więcej, niż potrzebowałem na tak krótki czas, jaki mi pozostawał. Mogłem sobie pozwolić na kilka niezłych butelek w Restaurant Racouchot przy place d'Armes w Dijon, poznałem *caille vendangeuse* i wypiłem butelkę Corton Clos du Roi. Wykazawszy się umiłowaniem piękna, poprosiłem kelnera, by polecił mi jakąś niewielką gospodę wśród winnic, gdzie mógłbym dobrze jeść i pić pomiędzy długimi spacerami albo też chodzić na długie spacery pomiędzy obfitymi posiłkami. Piesze wędrówki zawsze były przeciwwagą do mojego obżarstwa; stanowiły dwie równoważące się przyjemności. Chodząc, wchłaniałem to, co spożyłem, i nabierałem apetytu na więcej, snułem szlachetne refleksje i znajdowałem obiecujące restauracje.

Kelner polecił Auberge de l'Étoile w Gevrey-Chambertin, wiosce, której nazwa przywodzi błogie skojarzenia. W *auberge* trafiłem na najwybitniejszego w moim życiu gospodarza – emerytowanego podporucznika *de carrière*[165] nazwiskiem Robaine, który przez trzydzieści lat służby w wojskach kolonialnych doczekał się awansu. Robaine oprowadził mnie po wszystkich piwniczkach w gminie i okolicy, przedstawiając mnie jako bogatego amerykańskiego przemytnika, który przybył na Côte d'Or (burgundzki Złoty Stok), aby kupować wino do załadowania na fantastyczny *bateau-cave* (statek-piwniczkę), który wyruszy do portu w Nowym Jorku, gdzie w nocy zostanie wciągnięty („Jak szalupa, tylko na ogromną skalę, kapujesz?") do wieżowca ze specjalnie przygotowaną fałszywą fasadą. Dzięki tej opowiastce wypiłem więcej dobrego wina niż większość ludzi w ciągu całego życia, a Robaine dotrzymywał mi towarzystwa. Pijąc, „reklamował" towar i prostacko puszczał oko do

winiarzy, dając im do zrozumienia, że to z nimi knuje, aby naciągnąć mnie na odpowiednią cenę. Wieczorem toczyłem się do mojej gospody, aby zjeść *jambon persillé* – szynkę pietruszkową z musztardą i piklami, od której zaczynał się każdy posiłek – a następnie zająca, wołowinę lub drób w sosie przyrządzonym na winie lepszym od tych, które w innych regionach kupuje się w etykietowanych butelkach. Do posiłków podawano tyle dobrego wina, ile byłem w stanie wypić, ale Robaine wymyślił historię przemytnika, żeby wyciągnąć od winiarzy najzacniejsze butelki. Sam był Lotaryńczykiem, z Nancy czy Metzu, a więc człowiekiem z zewnątrz, i nie miał własnych winnic.

Raz wprowadziłem urozmaicenie do gościnnych wizyt u *cavistes*[166] z Gevrey-Chambertin, Fixin i Vougeot, czyli najbliższych gmin, i wybrałem się na pieszą ekspedycję do oddalonego o sześć mil Nuits-Saint-George. Tam, w restauracji należącej do jednego z dwóch miejscowych hoteli, siedziałem przy wspólnym stole, aż po chwili dosiadł się do mnie młody człowiek w moim wieku – wyglądał jak student zainteresowany obcokrajowcami – i oznajmił, że jest głównym księgowym miejscowego kupca winnego. Zapytał, co sądzę o winie, które stało przede mną na stole. Była to fantastyczna butelka grands-echézeaux, ale zachowując przytomność umysłu, której nauczył mnie Robaine, powiedziałem, że wino jest dobre, lecz bez przesady. Sprowokowany, przyznałem nawet, że jestem odrobinę rozczarowany. Pijałem równie dobre burgundy w Paryżu, a nawet w Irlandii. Można by się spodziewać, że jak już się przyjeżdża do ojczyzny wina i prosi właścicielkę o najlepszą butelkę… Było to jedno z największych kłamstw, jakich się dopuściłem w życiu.

Zgorszony młody Francuz powiedział, że porozmawia z Madame. Błagałem, żeby tego nie robił. Zagryzł wargę. Wreszcie powiedział: „Nie mogę pogodzić się z tym, by wyniósł pan tak przeciętne doznania z naszych piwnic. Zapraszam do skosztowania tego, co u

nas nazywamy dobrym winem”. Rzucając okiem na etykietę mojej tymczasem osuszonej butelki – na szczęście nie była to etykieta jego firmy – wyszeptał: „A tak między nami, facet, który to rozlewał, to niezły cwaniak, chociaż to kuzyn mojego szefa. Wątpliwa uczciwość”. Po takiej uwadze musiał oczywiście poczęstować mnie czymś, co uważał za lepsze od wina, które właśnie wypiłem.

Popołudnie spędzone w piwniczkach jego firmy było jednym z najszczęśliwszych w moim życiu. Żałuję, że zapomniałem jej nazwę. Miałem szczęście, że pamiętałem, jak sam się nazywam. Po pierwszym kieliszku, jaki mi nalał, powiedziałem: „Bez wątpienia jest od tamtego bardziej aksamitne, ale tamto echézeaux miało w sobie jakąś energię i trzeba to docenić”. W kolejnym – przyznałem – odnalazłem wiecznie młodzieńczą, męską siłę – ale przecież w tak surowo skrytykowanym przeze mnie echézeaux też się doszukałem pewnych interesujących nut. Kiedy byłem już pijany jak sylwestrowy balonik, powiedziałem, że ostatnie wino, jakie mi podał, o niebo przerasta to, które piłem w hotelu. Było to uprzejme, niemniej jednak kłamstwo. „To – zapiałem – jest dopiero prawdziwy burgund”. Było to jakieś romanée-conti, pierwszorzędne. „Warto przyjechać z Ameryki, żeby go skosztować. Nieporównanie lepsze niż to, co piłem do obiadu”. Mój dobroczyńca aż pobladł z wdzięczności. Ale najlepsze wino tego dnia piłem w hotelu.

Ten krótki tydzień trzydzieści pięć lat temu stanowił moje wprowadzenie do burgundzkiej sztuki picia. To poznawanie wina od najlepszej strony i w wielkiej obfitości mogę porównać tylko z przeżyciami pewnej młodej znajomej, która aż do college’u chodziła do postępowych szkół, a potem w jednym roku po raz pierwszy poznawała Szekspira oraz Stary Testament w końskich dawkach. Moje wprowadzenie było nieco przytłaczające, lecz solidnie przygotowałem pod nie grunt podczas roku studiów na Sorbonie, kiedy przeszedłem przez enologiczny nowicjat pośród butelek tavela i côte-rôtie w Restaurant des Beaux-Arts. Gdybym bez tego treningu

pił richebourga, byłbym jak debiutant walczący na ringu z Archiem Moore'em[167]; niegotowy na takie wyzwanie, nie wiedziałby nawet, co go tak uderzyło. Burgundy mają tę zaletę – na którą szczególnie wrażliwe jest młode podniebienie – że przemawiają bezpośrednio i czysto, natychmiast, na podstawowym poziomie są przyjemne i zrozumiałe. To cecha, która idzie w parze z wielkością. Szekspir i Tołstoj, choć bardziej przystępni, niekoniecznie są słabsi od, powiedzmy, Donne'a i Dostojewskiego. Rzeźbiarze Partenonu nie ustępują wartością twórcom prymitywnym, bo łatwiej ich docenić. Tak więc burgundy trafiają do dwóch grup odbiorców: pierwsza (którą wina te dzielą z bordeaux) ceni je zarówno za ich głębokie, jak i powierzchowne zalety, druga zaś lubi je tylko dlatego, że łatwo je polubić. Przeważają odbiorcy z tej ostatniej grupy, a ich grono znacząco się powiększyło od II wojny światowej. Po pierwsze, wzbogaciły się szersze masy nieprzywykłych do luksusu Francuzów. Po drugie, dzięki liniom lotniczym w Wielkiej Brytanii i Ameryce turystykę zaczęli uprawiać ludzie, którym dotychczas brakowało urlopu, aby zapuścić się na Stary Kontynent. Moim zdaniem przez tę podwójną publiczność burgundy zrobiły się dwa razy droższe od równie dobrych klaretów – widać to po cenach win wysyłanych do Ameryki. (To znaczy, jeśli lubisz zarówno klarety, jak i burgundy, zamiast inwestować cztery dolary w butelkę burgunda, możesz kupić równie dobrego klareta za dwa[*]).

W samym Paryżu tak trudno o burgundy, że nawet w drogich restauracjach serwują peryferyjne albo pokrewne szczepy – jedne dobre, inne tylko nie najgorsze, a nieomal wszystkie podawane jako „beaujolais". (Gdyby w Beaujolais produkowano wszystkie wina, butelkowane i *en carafe*[168], które sprzedaje się pod tą nazwą, region musiałby obejmować obszar większy niż Alaska. Jednym z powodów, dla których Francuzi tak uparcie trzymali się Algierii, było to, że

wraz z jej utratą zniknęłyby trzy czwarte „beaujolais”). Główną cechą tych win jest „owocowy” smak i spora zawartość alkoholu.

A przecież burgund to wspaniała sprawa, o ile ktoś ci go postawi. Moim zdaniem Root do dziś jest mu wierny. Jak pisze: „Bordeaux, wywodzące się ze starożytnego miasta Rzymian, spadkobierca wyrafinowanej łacińskiej tradycji, powstaje z winogron uprawianych w okolicy wielkiego portu, w którym od wieków rozwijała się miejska i kosmopolityczna cywilizacja; to wino łagodne, wytworne, cywilizowane. Burgundy z kolei pochodzą z regionu awanturniczych Wielkich Książąt Zachodu, pożądliwych synów lądu; rodzą się tam, gdzie ludzie żyli blisko ziemi. Pozostały rustykalne w swym bogactwie i ekspansywnie się rozwijały, niepodatne na wpływy. To wino o pełnym smaku, mocne, ziemiste”.

W każdym razie znacznie łatwiej udowodnić związek między chemicznym składem gleby a rodzajem wina, jakie ta ziemia rodzi, niż uzasadnić zależność między rodzajem wina a charakterem miejscowej kultury. Na przykład hymettus, który rośnie na zboczu ponad Atenami, nie ma w sobie ani krztyny filozofii czy starożytnej cywilizacji. Najlepsze wino uprawiane w okolicach Rzymu to też nic specjalnego: marmur w glebie, tak wspaniały dla rzeźby, nienadzwyczajnie służy winorośli. Jeśli zaś chodzi o wina z Libanu, czyli dawnej Fenicji, oraz z Egiptu, kolebki najstarszej cywilizacji, to są one mniej delikatne i wyrafinowane niż wina z wysp na jeziorze Erie.

W Marsylii, czekając, aż mój statek wyruszy, pławiłem się w *bouillabaisse*. „Patria” była marsylianką, właściciele byli marsylczykami, a oficerowie Korsykanami, z wyjątkiem lekarza, który ładnie haftował. Załoga składała się ze zwłoszczonych Francuzów z marsylskiego Starego Portu, a palacze pochodzili z Senegalu. Był to statek w stylu Conrada, na którym rejs w czasach pokoju przebiegał nudnie i przewidywalnie. (W końcu eksplodował i kapotował w Hajfie, zabijając masę bezdomnych Żydów, którym odmówiono

wjazdu do Palestyny)[169]. Providence miało być naszym pierwszym przystankiem w Stanach Zjednoczonych, a płynęliśmy przez Genuę, Palermo, Maderę i Azory – w sumie dziewiętnaście dni. To była bezpośrednia trasa ekspresowa; inne promy linii Fabre pływały bardziej okrężnie. W Providence odebrał mnie kolega z gazety, który pomógł mi przeszmuglować pięć butelek szampana i kilka koniaków przez odprawę celną oraz kontrolę strażników prohibicji. Poczułem, że jestem w domu.

Tymczasem Root został w Paryżu, o czym wówczas jeszcze nie miałem pojęcia. Jadł pilnie i rozważnie, a jego sytuacja znacznie się poprawiła, odkąd „Chicago Tribune" zwinęła się, pozostawiając mu swobodę zarabiania na życie. Kiedy wróciłem, w październiku 1939 roku, obaj byliśmy już w innej sytuacji i w innym położeniu znalazł się Paryż. Wybuchła wojna i obaj pracowaliśmy jako korespondenci – on dla brukowca znanego jako chicagowski „Times", a jednocześnie dla gazety z Kopenhagi i dla rozgłośni Mutual Broadcasting System. Na tym etapie wojna była jeszcze tak niezdecydowana i dla państw neutralnych na tyle mało ciekawa, że żaden z pracodawców Roota nie uznał za stosowne wysłać pełnoprawnego korespondenta. Root był tak zwanym niezależnym dziennikarzem.

Wojna dotykała Paryż w tak niewielkim stopniu, że rząd stale organizował wycieczki na front dla francuskich *littérateurs en vue*[170], w trakcie których oficer prowadzący pokazywał im Niemców i przypominał, że chociaż padało niewiele strzałów – wyłącznie z nerwów albo przez nieuwagę – obie strony były uzbrojone. Po powrocie do Berkeley Restaurant lub Pavillon de l'Elysée literaci zapewniali kolegów, że jest wojna, a potem w sążnistych artykułach pisanych dla mniej więcej tuzina popularnych gazet donosili czytelnikom, co czuli na myśl o tym, co może się wydarzyć. Rząd unikał posyłania neutralnych korespondentów na podobne wycieczki; może nie byliby skłonni do równie łatwych wzruszeń.

Większość zagranicznych korespondentów trzymali w Paryżu, wypuszczając po kilku na północ, żeby popatrzyli na widoki – wybrany fragment Linii Maginota nie do zdobycia, most na Renie w Kehl[171] i tym podobne. Było to najłagodniejsze wprowadzenie w działania wojenne, jakie można sobie wyobrazić, a kiedy w maju wojna stała się faktem, byliśmy na nią tak nieprzygotowani jak biedni starzy generałowie i ich znudzone oddziały. Okazało się, że korespondenci czarnowidze, którzy w poprzednich miesiącach siedzieli jak na szpilkach, mieli rację, ale utrzymanie się w takim napięciu wymagało wysiłku albo wrodzonej neurozy.

Kiedy przyjechałem do Paryża, byłem podniecony, czujny i zdecydowany, by jeśli tylko nadarzy się okazja, sprzedać swe życie drogo, walcząc po stronie moich francuskich przyjaciół. Wielokrotnie wyobrażałem już sobie tę scenę: złapię spluwę upuszczoną przez padającego *tirailleur*[172] i zginę, leżąc na brzuchu na grani, jak Robert Jordan w *Komu bije dzwon*, lecz przedtem wystrzelam Hunów niczym płomyki świeczek na strzelnicy (gdzie ćwiczyłem kilka razy, zanim przypłynąłem do Europy). Walczący pisarze często wyobrażają sobie własny koniec; Mathieu, w długiej powieści Sartre'a *Rozpacz*[173], w końcu strzela z dzwonnicy. Ale po kilku miesiącach *attente*[174] w prawie normalnym Paryżu, niezbombardowanym i niczym niewzruszonym, zacząłem żywić nadzieję, że to wszystko ucichnie, pozostawiając mnie w chwale korespondenta wojennego, lecz bez żadnych związanych z tym niedogodności.

W tym okresie marazmu po raz pierwszy spotkałem Roota; było to na cotygodniowym lunchu Anglo-American Press Association w Paryżu w Restaurant Drouant, gdzie podają dobre ostrygi. Szybko się polubiliśmy; mieliśmy wspólne zainteresowania. W tym okresie jego twarz przybrała odcień środkowej części *chateaubriand*, gdzieś pomiędzy krwistym a średnio wysmażonym. Jego solidne i szerokie

szczęki wyglądały na stworzone do przeżuwania, ale okrągły podbródek i przyjazne oczy zapowiadały człowieka gotowego raczej wgryźć się w ciało skowronka, niż podciąć gardło tygrysowi. Sympatyczny, z poczuciem humoru i rozlicznymi zainteresowaniami, umiał ciekawie rozprawiać o wielu sprawach, ale od pierwszego dnia znajomości rozmowy dotyczyły głównie tego, co zjedliśmy albo co planowaliśmy zjeść, i przeplatały się z dyskusjami o tym, co do tych posiłków wypiliśmy albo mieliśmy zamiar wypić.

Teraz było mnie stać na to, aby jadać tam, gdzie miałem ochotę. Podczas amerykańskiego interludium mój apetyt znacznie się zaostrzył; po powrocie do Paryża byłem gotowy latać na skrzydłach skowronków, bażantów i słonek. Zamieszkałem w Hôtel Louvois, przy placyku wychodzącym na rue de Richelieu, tym samym porzuciłem dzielnicę, w której błądzi duch Villona, na rzecz okolicy poświęconej pamięci Stendhala. Choć nie ma jego portretów sporządzonych za życia, ilustratorzy zwykle przedstawiają Villona tak, jak sam się opisał: „Chudy, z zapadłymi policzkami i wygłodzonym brzuchem". Jego namiętność do dobrego jedzenia to była obsesja na punkcie nieosiągalnego przedmiotu pożądania, jak miłość Rudela do La Princesse Lointaine[175] czy Chartiera do La Belle Dame Sans Merci[176]. Z kolei Stendhal lubił, kiedy go malowano, i pozostały po nim liczne podobizny. Wszystkie zgodnie podkreślają wypukłość jego fasady – stanowiącej doskonałe tło dla dewizki zegarka oraz godne wypełnienie jedwabnej kamizelki. Odmienne aparycje patronów tych miejsc oddawały gastronomiczne różnice pomiędzy dzielnicami. Wokół square Louvois mieściły się znakomite restauracje.

Rue Sainte-Anne, wąska uliczka biegnąca od tego końca avenue de l'Opéra, przy którym mieści się Théâtre Français, do rue Saint-Augustin i *en passant* mijająca square Louvois, w latach dwudziestych zyskała sławę za sprawą człowieka nazwiskiem

Maillabuau, utalentowanego restauratora, który przegrywał na wyścigach konnych i nie miał środków na wystrój lokalu. Ze sfatygowanych obrusów zrobił atut, przekonując klientów, że nie marnuje ich pieniędzy na frędzelki – wszystko idzie na najprzedniejszej jakości składniki i wina. Mawiał, że lokal z odźwiernymi w liberiach, z puszystymi dywanami, a może nawet (tutaj w jego głosie pobrzmiewało przerażenie) z muzyką na żywo – to *ipso facto* i *prima facie* pułapka. Było więc u niego dwa razy drożej niż we wszystkich innych restauracjach w Paryżu. Moje wspomnienia z wizyt u Maillabuau – możliwych tylko dzięki sprytnej sztuczce – były tak przyjemne, że wybrałem Hôtel Louvois, aby być bliżej tego miejsca.

Przez cały rok spędzony na Sorbonie *Guide du gourmand à Paris* służył mi jako bedeker dla poznawczych szaleństw, kiedy miałem pieniądze, aby sprawdzić restauracje zwykle pozostające poza moim zasięgiem. Autor adresował swoją książkę bardziej do łakomczucha (*gourmand*) niż do smakosza (*gourmet*), bo – jak stwierdzał – nie da się lubić jedzenia, jeśli się go nie lubi w dużych ilościach. *Gourmet* było więc słowem snobistycznym i głupawym. To zachęciło mnie do tej książki. Ale przede wszystkim wciągała mnie jej treść. Choć lokale podzielono na kategorie cenowe: „bardzo luksusowe", „średnie" i „rozsądne", a w końcu „proste", wszystkie zostały określone jako „dobre", a było ich tam około stu dwudziestu pięciu. Na szczycie listy „luksusowej" był „pierwszy pluton" sześciu restauracji (z których do dzisiaj przetrwała tylko jedna, niewarta wspomnienia). Lokal Maillabuau, pomimo sfatygowanych obrusów, figurował obok dziesięciu innych w grupie „luksusowych". Przy moich własnych ekspedycjach „rozsądne" były szczytem moich możliwości, ale lubiłem czytać o tych innych – finansowo niedostępnych Princesses Lointaines. Opis lokalu Maillabuau znałem na pamięć: „Z zewnątrz posępny, nieomal ponury. Nieuprzedzony przechodzień nigdy się nie domyśli, że za tą fasadą, za tym skromnym progiem zazna

prawdziwych gastronomicznych rozkoszy! Jak, nie będąc smakoszem, można wiedzieć, że sola jest boska, że *entrecôte Bercy* ma niezwykłe zalety, że pasztet z dziczyzny nie ma sobie równych, że burgundy (szczególnie chambertin) pochodzą z tego rocznika, co trzeba, i że marc jest jak balsam ze złota? Skąd mógłby wiedzieć, że to jedyne miejsce w całym Paryżu, gdzie podają tłuste perliczki namaszczone wszystkimi aromatami Południa? Słony rachunek, którego się nie żałuje".

Przekroczenie tego skromnego progu nie przychodziło mi na myśl aż do pewnego ciepłego poranka późną wiosną 1927 roku, kiedy dotarło do mnie, że za kilka tygodni do Paryża przyjadą mój ojciec, matka i siostra – czekali tylko na rozpoczęcie letnich wakacji w Connecticut College for Women, gdzie moja siostra była studentką drugiego roku – i że naturalnym biegiem rzeczy zapytają mnie, lokalnego eksperta, gdzie zjeść. Matka i siostra wolały restauracje, gdzie można było zobaczyć panie w ładnych sukniach i gdzie *plat du jour*[177] mogło się nazywać „Le Chicken Pie à l'Américaine". Ojciec jednak zawsze był zwolennikiem niskich kosztów ogólnych i wysokiej jakości; takie były główne maksymy towarzyszące mu w karierze kuśnierza. Rosyjskie sobole i gronostaje – a do tego kuna leśna lub domowa, jeśli pani nie było stać na nic lepszego – taka była jego wizja przyzwoitego ubrania. Jego poglądy na temat futer przypominały nieco sposób, w jaki J. P. Morgan myślał o jachtach: ludzie, którzy muszą się martwić o ich cenę, nie powinni ich mieć. Dla niego futra z lisa zaczynały się i kończyły na naturalnych czarnych i naturalnych srebrnych; byłby przerażony na samo wspomnienie o lisach hodowanych na konkretny rodzaj futer. Jeśli foka – to z Alaski, a nie tak zwana foka Hudson, jak nazywano piżmaka. Karakuły to musiało być nienarodzone perskie jagnię, a nie baran.

Tak jak się spodziewałem, kiedy rodzina przyjechała do Paryża, rzeczywiście poprosili, żebym wybrał miejsce na pierwszą wspólną kolację. I znaleźliśmy się u Maillabuau. Kiedy stanęliśmy przed skromną, nieomal ponurą fasadą, moja matka miała zamiar obrócić się na pięcie. Wyglądało to jak witryna sklepowa, z wyjątkiem kurtynki za szybą, przez którą przeświytywało nieco blasku.

„Jesteś pewny, że to dobry lokal?" – zapytała.

„To jedna z najlepszych restauracji na świecie" – odpowiedziałem tak, jakbym tam jadał codziennie.

Ojcu już się spodobało: „Bez niepotrzebnego zadęcia – odrzekł z aprobatą. – Na pewno nie chodzą tu Amerykanie".

Weszliśmy w skromne progi. Wnętrze było niemal obskurne i stało tam może piętnaście stolików. Stary Maillabuau, rumiany i zaniedbany, podszedł do nas i już czułem, że matka jest gotowa odrzucić każdy wskazany przez niego stolik; wolałaby coś w stylu Fouqueta (lokal nieujęty w *Guide du gourmand*). Ale pomiędzy nią a Maillabuau ustawiłem barykadę francuskiej paplaniny, której ani ona, ani moja siostra nie były w stanie przeniknąć, choć każda z nich niepewnie szczebiotała pojedyncze słowa. „Przyprowadziłem tu moją rodzinę, bo mówiono mi, że to najwybitniejszy lokal w Paryżu – powiedziałem, wrzucając powiedzonko, którego nauczyłem się w Rennes, mieście opóźnionym o stulecie. – Szykujemy się na prawdziwą biesiadę".

Na te słowa stary Maillabuau, który przez chwilę mógł pomyśleć, że wdepnęliśmy tu przez przypadek i będziemy chcieli zamówić gofry, rozpromienił się z ulgą chciwca. Ojciec, który tymczasem obejrzał gości obu płci przy stolikach, był już przekonany. Większość mężczyzn eksponowała potężne *devantures*[178], którymi podczas jedzenia z trudnością balansowali na kolanach, i przy każdym kęsie dzielnie kołysali wąsami. Kobiety miały kształty gąsiorków i karafek i piły wino z kieliszków, które zapewne przywodziły ojcu na myśl

szczęśliwe wspomnienia kufli na Bowery w 1890 roku. „Nie widzę ani jednego Amerykanina” – powiedział. W kraju był patriotą, ale w Paryżu obecność współziomków traktował jako znamię podłego lokalu.

„Monsieur, mój ojciec jest najbogatszym człowiekiem w Baltimore” – powiedziałem Maillabuau na zachętę. Ojciec nie miał nic wspólnego z Baltimore, ale pomyślałem, że jeśli wspomnę o Nowym Jorku, Maillabuau mógłby mi nie uwierzyć. Maillabuau się rozpromienił, a ojciec odwzajemnił jego promienne spojrzenie. Porywy sympatii zdarzały mu się rzadko i niespodziewanie, ale ten człowiek – pozbawiony ogłady, bez smokingu, niemówiący po angielsku i karmiący tak ewidentnie przekarmionych klientów – sprawił na nim wrażenie uczciwego kupca. Maillabuau zaprowadził nas do stolika; obrus był przetarty do nitki, z wyjątkiem miejsc, gdzie został zacerowany.

Kiedy poprosiłem o *carte du jour*, na ułamek sekundy powiało chłodem.

„Nie mamy karty – odparł Maillabuau. – Będziecie jedli to, co zaproponuję. Dziś mamy zupę, pstrąga *grenobloise* i *poulet Henri IV*, proste, ale wyśmienite. Klasyczna *cuisine française*; nic skomplikowanego, za to wszystko w najlepszym wydaniu”.

Kiedy przetłumaczyłem to ojcu, zgodził się na wszystko. „Proste jedzenie – odparł – a nie jakiś *schmier*[179]”. W głębi serca uważał, że klient popełni błąd, jeśli mu się pozwoli samodzielnie wybierać. Jakże często żony przyjaciół przychodziły do niego kupić futro po cenie hurtowej i nie słuchały, kiedy polecał fokę z Alaski – można ją nosić dwadzieścia lat – i wybierały jakieś wyszukane futerko, które za sześć lat będzie już poprzecierane!

Proste menu mnie rozczarowało; zapytałem Maillabuau o *pintadou*, tłustą i aromatycznie okraszoną. „Jutro” – rzekł, stawiając warunek, że najpierw zjemy to, co nam zaserwował. Górna warga

matki zadrżała, była bowiem *très gourmande*[180] na punkcie sosów śmietanowych, ale nie miała żadnych argumentów przeciwko propozycji wielkiego człowieka, bowiem jednym z celów jej corocznej podróży do Europy było odchudzanie w uzdrowisku. W kwestii win Monsieur Maillabuau i ja byliśmy bardziej zgodni: najlepsze, jakie są w piwniczce – najpierw montrachet, a do drobiu chambertin.

To była naprawdę najlepsza zupa – zwykła jarzynowa *garbure* – pod słońcem, najlepszy możliwy pstrąg i najlepszy gotowany drób, jaki można sobie wyobrazić. Prostota posiłku pozwoliła rozbłysnąć zaletom wina, a przy winie rozbłysła wielkoduszność mojego ojca. Otrzymawszy jeden z najbardziej imponujących rachunków w historii, uiścił go z wdzięcznością i powiedział, że przez resztę pobytu co najmniej raz dziennie będzie się stołował *chez* Maillabuau. Na deser, podany ze względu na moją siostrę, był *omelette au kirsch* i Maillabuau postawił nam po kieliszku marc, a w każdym razie tak twierdził, bo na rachunku widniała tylko ogólna suma, musieliśmy więc wierzyć mu na słowo. *Omelette au kirsch* to był jedyny deser, na jaki szef się zgadzał. Z zasady był przeciwny słodyczom, bo były „niefrancuskie", ale *omelette* to danie lekkie i zdrowe. Zawierał mniej więcej dwa tuziny jaj.

Następnego dnia jedliśmy *pintadou*, kolejnego *pièce de bœuf du Charolais* tak niezwykłe, że odtąd nie mogę zjeść steku i nie pomyśleć, o ile jest słabszy od tamtego. Rachunki za każdym razem były „gigantyczne", ale ojciec nie narzekał. Te posiłki stanowiły ważne chwile w moim życiu gastronomicznym, ale niebawem moja matka i siostra zbuntowały się. Chciały pójść do restauracji, gdzie zobaczą ładne stroje i zjedzą *meringues glacées* i *homard au porto*.

Tak więc w 1939 roku, w mój pierwszy wieczór w wojennym Paryżu, prosto z hotelu Louvois wyruszyłem na rue Sainte-Anne. Ale Restaurant Maillabuau zniknęła. Nie pamiętałem numeru, więc dwa

razy przeszedłem rue Sainte- Anne, żeby się upewnić. Nie było już Maillabuau; pożarły go konie w Longchamp.

* Dzisiaj (koniec 1962) dysproporcja jest mniejsza niż wtedy, gdy po raz pierwszy pisałem te słowa, ale sądzę, że różnica w cenie nadal się utrzymuje.

Poświata

Kiedy wróciłem do Paryża jesienią 1939 roku, po dwunastu latach nieobecności, zauważyłem pogorszenie jakości restauracji, i nie można było za nie winić wojny, bo ta trwała dopiero od miesiąca. Jak się potem dowiedziałem, regres zaczął się w latach dwudziestych, kiedy zaczynałem moje studia gastronomiczne, choć wtedy nie miałem jeszcze porównania. To, co brałem za złoty wiek, w gruncie rzeczy było końcówką wieku srebrnego. Root, który podobnie jak ja pierwsze rozeznanie robił w 1927 roku, nie miał pojęcia, że przełom mieliśmy za sobą i że znajdowaliśmy się na historycznej równi pochyłej. Z dawnej chwały pozostało tyle, aby zapewnić nam wspomnienia, których miarą będziemy mogli osądzać czekające nas gorsze czasy: jedzenie we Francji w latach 1926–1927 nadal stanowiło najwybitniejszy zbiór kulinarnych idei i praktyk na świecie. O palmę pierwszeństwa mogły z nią rywalizować jedynie Chiny, których kandydaturę zgłaszały osoby pragnące zwrócić uwagę, że tam były. Ale kiedy się przyprowadzało te zorientalizowane *fines gueules*[181] do stołu, gdzie musiały się posłużyć nożem i widelcem zamiast pałeczek, nie były w stanie odróżnić western sandwich od *darnes de saumon froid sauce verte*. Większość z nich do kariery smakosza przygotowywała się na amerykańskim Środkowym Zachodzie, jedząc makaron na stołówce w seminarium przysposabiającym do misji medycznych, i każde pastwisko, na jakie Bóg je zaprowadził, musiało być lepsze.

Chińska *haute cuisine*[182] zapewne się nie udoskonali pod surowymi rządami Mao. Kuchnia francuska, chociaż jej poziom

katastrofalnie się obniżył, wciąż jest najlepsza. Czekają nas jednak gastronomiczne wieki ciemne, podobne do tych, które nastąpiły po upadku cywilizacji klasycznej, i nikt młodszy ode mnie i Roota nie pamięta zmierzchu tej wspaniałej epoki.

Mój nieodżałowany mentor, Mirande, pamiętał ją w zenicie, przed I wojną światową. „Po I wojnie wszystko było już inaczej – pisał w 1952 roku, kiedy miał siedemdziesiąt siedem lat. – Dzisiejsza mentalność zaczęła wysuwać pazury". Najpierw zmieniła się sytuacja kobiet, które nazywał *les courtisanes de marque* – słynnych królowych nocy – a to miało kolosalny, choć niebezpośredni wpływ na sztukę konsumpcji. „Tak, Paryż był promienny, elegancki i wyrafinowany – napisał Mirande o swoim raju sprzed 1914 roku. – W świecie i w półświatku uczta goniła ucztę, a po szalonych wieczorach następowały gigantyczne kolacje. To była *grande époque*[183] kurtyzan. Ponieważ nie martwiły się o przyszłość, nie odczuwały najmniejszej potrzeby gromadzenia majątku na stare lata. To były piękne hazardzistki, obdarzone pewnym naturalnym wdziękiem i jakimś stylowym *je ne sais quoi*[184] – wbrew konwenansom, ale bez wulgarności czy grubiaństwa. Miały swój ton – odmienny zarówno od stylu damy z towarzystwa, jak i luksusowej dziwki. Wszystkie damy półświatka, które miały powodzenie, ubierały się u wielkich krawców. Miały fantastyczne powozy, lepiej przystrojone na przejażdżkę w Bois[185] niż zaprzęgi księżnych i ambasadorów". W dodatku te panie cudownie ucztowały i przechwalały się wymyślnością posiłków, jakie zapewniali im wielbiciele. To był wiek nie tylko wystawnych kolacji na mieście, ale również *cabinet particulier*[186], gdzie nawet burżuazyjne uwodzenie poprzedzał jedenastodaniowy posiłek. U tych altruistycznych zmysłowych istot fantazyjnie ułożone menu mogło zdziałać więcej niż podarunek w postaci akcji Suezu; w dodatku gospodarze tych dam mieli przyjemność uczestniczenia w ucztach, za które musieli zapłacić.

Courtisanes de marque były zbudowane solidnie, w stylu Wenus z Milo, niemal puszyste. Ich kibicie i łydki były smukłe tam, gdzie trzeba, ale ich właścicielki dbały o to, żeby miały z czego się wysmuklać. Jedzenie było dla nich *soin de beauté*[187].

Zamożny Francuz na początku XX wieku był tęgi; tusza była miarą jego sukcesu, ekonomicznym wyznacznikiem przynależności do kasty. Przedsiębiorca, który w wieku trzydziestu lat był szczupły, miał utrudnioną karierę, w przełożeniu na naszą kulturę motoryzacyjną wyglądało to tak jak jeżdżenie wozem z zeszłego sezonu. Oznaczało, że człowiek nigdy nie je do syta. Karykatura wyostrza rzeczywistość, lecz jej nie wypacza, cenię więc sobie bardzo specjalny, dwudziestoczterostronicowy numer „L'Assiette au Beurre", pisma złośliwych karykatur, wydrukowany w 1902 roku i poświęcony *Le Singe*, co było dawniej (i nadal pozostaje) potocznym określeniem „pracodawcy". Każdy udany *singe* w tym numerze – drapieżny, lubieżny, krwiożerczy – jest gruby. Jedyny niegruby *singe* to ten z ostatniej strony – najwyraźniej sutener nieudacznik, który bije chudą panienkę, najwyraźniej nie *courtisane de marque*.

Ale już w 1927 roku słynne piękności, zarówno amatorki, jak i profesjonalistki, upodobniły się do szkieletów jeszcze bardziej niż dzisiejsze damy. Na przykład Lady Diana Manners[188] i Rosamond Pinchot[189], międzynarodowe piękności, które zagrały razem w *Cudzie* Maxa Reinhardta, były długonogie i płaskie jak zgrabne młode żyrafy. Zabrać kobietę do wielkiej restauracji można było tylko po to, żeby się z nią pokazać. Niczego by nie tknęła, a w dodatku złośliwie, pod pozorem troski o zdrowie swojego towarzysza, jego też zniechęciłaby do jedzenia. Modne paryskie restauracje – którymi tymczasem nie interesowaliśmy się ani ja, ani Root – zaczynały już metamorfozę ze świątyń *dégustation*[190] w wybieg dla chłopczyc. Także mężczyźni zabrali się do maltretowania swoich ciał, chociaż mniej drastycznie. Wszyscy chłopcy, którzy po

wojnie wygrzebali się z okopów, stracili na wadze, a w takich czasach każdy chce wyglądać na bohatera.

Spośród zwycięskich dowódców tylko Joffre i Sarrail[191] przypominali posturą Napoleona i ich sukcesy nie były wybitne. Foch[192] i Pétain[193] byli chudzi jak szczapa, niczym Pershing[194]. Poza tym poważnie zaczęto traktować *le sport*, który przed wojną uchodził za ekscentryczny kaprys. Kiedy tamtej wiosny Lacoste, Cochet i Borotra[195] pokonali Stany Zjednoczone w rozgrywkach o Puchar Davisa, sensacja była większa niż po pierwszym locie Lindbergha przez Atlantyk. W latach dwudziestych przez Europę przewaliła się też fala endemicznej choroby: *americo-mimesis*; o tamtym ataku współcześni Europejczycy zapominają, wściekli na jej szerzącą się właśnie kolejną falę. Wówczas zarazę sprowadziły jazz i amerykańskie nieme kino, które nieomal wyparło europejskie produkcje. (Kiedy do filmów dodano głos, stawiając barierę językową, zagraniczne kino dostało chwilę wytchnienia, która okazała się trwała). I w końcu towarzyszyła temu legenda Nieustającego Boomu. Wydawało się, że Ameryka to kraj, który odkrył niezawodny system gwarantujący wygraną na wyścigach. W związku z tym Amerykanie, ogólnie rzecz biorąc, stali się już niemal tak niepopularni jak u szczytu tego zjawiska w latach czterdziestych, ale jednocześnie byli wzorem do naśladowania. Harold Lloyd[196], aktor kina niemego, który grywał przebojowych przedsiębiorczych facetów, energicznych aż do akrobacji, stał się modelem Francuza zniesmaczonego starym porządkiem. Nawet dyletant jeszcze dziś potrafi rozpoznać Francuza z tego okresu po okularach w szylkretowych oprawkach i zażywności. (Klasycznym przedstawicielem tego gatunku jest Jacques Soustelle[197]). Ich strój przylgnął do nich jak turban do sikha[198]. Krach 1929 roku podważył pierwotne pobudki tych mimetycznych zachowań, ale Francuz, którego przyzwyczajenie

uwięziło w szylkretowych oprawkach, zdążył zapomnieć, dlaczego je założył.

W 1927 roku te zmiany zaczęły się odbijać na organizacji świata restauratorów. W wydaniu *Guide du gourmand à Paris* z 1925 roku jako ich *peleton de tête*[199], czy też pluton dowodzenia, wymieniono sześć restauracji: Montagné, Larue, Foyot, Voisin, Paillard i La Tour d'Argent – „świątynie gastronomii" dla poważnych smakoszy. (Z pierwszych pięciu, bardzo szacownych, cztery przestały istnieć jeszcze przed wybuchem II wojny światowej. Larue utrzymał swój majestatyczny styl przez zimę *drôle de guerre*, 1939–1940, ale potem zniknął i został zastąpiony lokalem o nazwie Queenie's, którego nazwa, jak mawiają Francuzi, mówi sama za siebie. La Tour d'Argent, aby przetrwać, ostro wzięła się do reklamy i w nocy świeci jak pomnik narodowy. Takie wysiłki są być może konieczne do przetrwania, ale rzucają cień na epokę, która je wymusza).

Specjały, które *Guide* wymieniał jako chlubę tych wspaniałych lokali, w ich ostatnich latach nie pasowały do niskokalorycznej diety ani do nowego kultu ludzkiej wątroby. Przed I wojną światową francuscy lekarze byli potulni i dobrze wychowani. Rozumieli, że mają za zadanie ułatwiać obżarstwo, a nie do niego zniechęcać. Do życia w cywilu wrócili pełni nowego poczucia władzy, które dał im zwyczaj dokonywania amputacji. Zamiast, jak dawniej, łagodzić niestrawność, przynosić ulgę w dyspepsji i koić ataki podagry, zaproponowali pacjentom wycięcie trzech czy czterech dań z jadłospisu. Ponieważ nowinkarze zyskiwali, jak zwykle, największą popularność, pierwsi pacjenci poddani tym zabiegom wywodzili się z najmodniejszych kręgów, czyli właśnie spośród klientów najdroższych restauracji. Za największe atrakcje Montagné *Guide* uznawał „mięsa i ryby w cieście, łososia i turbota, przyrządzone *à l'ancienne*[200] pod pokrywką z ciasta, z szacowną brandy Louis-Philippe na koniec. I do tego kawa!". (Szef kuchni Montagné był

autorem wspaniałego *Larousse gastronomique*[201]). To istny horror dla człowieka, który troszczy się o wagę i zdrowie, ale katalog rozkoszy dla smakosza z *grande époque* Mirande'a.

Nieustanne kurczenie się grona zainteresowanych wykwintnym jedzeniem odebrało restauracjom, które je podawały, ekonomiczną rację bytu; nowe doktryny wpłynęły na świątynie gastronomii niczym reformacja, która zmniejszyła zapotrzebowanie na katedry w *style-flamboyant*[202]. Początkowo zaniku drogich restauracji nie odczuwało się w niższych sferach, gdzie grasowaliśmy z Rootem, ale wkrótce nawet i tam dał się on we znaki. Podobnie zlikwidowanie wielkich teatrów operowych wpłynęłoby na poziom zawodowych śpiewaków; gdyby nie było Metropolitan, o której można pomarzyć, początkująca sopranistka z Boulder w Kolorado nie miałaby motywacji do ćwiczenia gam. Dla osób z aspiracjami artystycznymi zawód kucharza stracił na atrakcyjności akurat w chwili, kiedy przed potomstwem proletariatu otworzyły się nowe możliwości zarabiania na życie. Co więcej, na przeszkodzie wczesnej edukacji kulinarnej – koniecznej, by wychować wielkich kucharzy – stanęły przepisy zakazujące zatrudniania dzieci oraz ustanawiające obowiązek szkolny.

Jeden z ostatnich członków cyrkowej rodziny Fratellinich[203], stary człowiek, kilka lat temu miał w Paryżu wystąpienie telewizyjne, w którym ten sam zbieg okoliczności obwinił za niedostatek dobrych młodych klaunów. „Kiedy byłem dzieckiem, mój ojciec, świeć Panie nad jego duszą, połamał mi nogi, żebym chodził zabawnie, jak przystało na klauna – mówił starzec. (Jego wypowiedź przytaczam z pamięci) – Teraz niektórzy by skrytykowali takie postępowanie".

Odnosząc się do innej dyscypliny artystycznej, mistrz Rocky'ego Marciano, siedemdziesięcioletni Charley Goldman[204], mówi, że nie będzie już wielkich bokserów, bo tacy muszą zaczynać karierę przed

wiekiem pokwitania, bo wtedy mogą się na niej skupić. (Marciano, który zadebiutował późno, był mistrzem walki, a nie bokserem, a to już nie jest sztuka, do tego trzeba mieć dryg). W epoce rozkwitu sztuki tkania perskich dywanów tkacze zaczynali praktykę w wieku czterech lat, a w wieku jedenastu byli już mistrzami w swym rzemiośle.

W latach dwudziestych i trzydziestych – w miarę motoryzowania się francuskich żołądków – wśród restauracji przybyło tych, które określały się jako *auberges*[205] i *relais*[206]. Ich los zależał od niedzielnych i świątecznych kierowców, którzy mogli już się więcej nie pojawić na danej trasie, więc arbitrem w kwestii tego, gdzie należy jadać, stał się złowróżbnie *Guide Michelin*, wydawany przez producenta opon samochodowych – oto przygnębiający przykład sztuki podporządkowanej interesom. Do 1939 roku błyszczące nowością „średniowieczne" gospody przy równie nowych drogach zaczęły zastępować stare hotele naprzeciwko stacji kolejowych, które w pierwszej ćwierci stulecia były przybytkami solidnego prowincjonalnego jedzenia.

Byt hotelarzy zależał od klienteli złożonej z komiwojażerów, których zdrowe apetyty i doświadczone podniebienia w połączeniu ze skłonnością do oszczędzania przyczyniały się do podtrzymania standardu uczciwego żywienia. Ale dawniej kupcy jeździli pociągami, zaliczając w ciągu dnia jedną większą miejscowość czy mniejsze miasto i zatrzymując się na noc w Hôtel du Commerce albo Lion d'Or. Teraz byli zmotoryzowani i pędzili autostradami w maleńkich citroënach i arondach, i dzięki temu mogli wieczorem wracać do domów. Obiad jedli w pośpiechu – „jak Amerykanie" – więc wiejskie hoteliki zaczęły wymierać. A kiedy za kierownicę zaczęli przesiadać się chłopi, zaczęły wymierać i same miasteczka. Kupcy z mniejszych miejscowości przeforsowali przez izbę deputowanych ustawę zabraniającą wielkim sieciom handlowym,

takim jak Monoprix, otwierania sklepów w miejscowościach liczących poniżej dziesięciu tysięcy mieszkańców. W ten sposób przepędzili z nich klientów, którzy w pogoni za różnorodnym i tańszym asortymentem sieci handlowych całkowicie zrezygnowali z wypraw do starych centrów miast.

Do 1939 roku wiejska skromność *auberges* i *relais*, wraz z ich pseudośredniowiecznym wystrojem i kartami dań zapisanymi w pseudoarchaicznym języku – ze słowami w stylu „wżdy", „syć" i „tudzież" – wkradły się nawet do stolicy. „*Humectez vos gousiers avec les bons vins du noble pays du patron en actendant les chatouille-gencives du maistre Queux*"[207] – takie zdanie można było znaleźć w menu paryskiej restauracji zamiast – jak w sezonie 1926/1927 – „*Vins en carafe: rouge ou blanc, 50 centimes. Saucissons d'ail, 50 centimes. Sardines…*"[208]. Nowy, gaworzący Rabelais był mniej więcej równie apetyczny co niektóre przykłady naszej własnej jadłospisowej twórczości: „Chlupnij łyczek whisky z lodem, nim kucharz upichci sałatkę pod ptysiową chmurką".

Rue Sainte-Anne to średniej długości uliczka, wąska i niczym się niewyróżniająca, która zaczyna się na końcu avenue de l'Opéra od strony rue de Rivoli i biegnie na północ w stronę Grands Boulevards; jest mniej więcej równoległa do rue de Richelieu, od której dzieli ją kilka brudnych przecznic, ale nie otwiera jej żadna Comédie Française ani nie dodaje jej powagi usytuowana pośrodku Bibliothèque Nationale. Przecznicę czy dwie przed Boulevards zmienia nazwę na rue de Gramont. Mieszczą się przy niej mało zachęcające hotele, warsztaty szewskie, skromne zakłady fryzjerskie oraz hurtownie nieciekawych drobiazgów: drewnianych guzików i główek do kapeluszy, wykrojów sukienek, artykułów biurowych – wreszcie są tam również restauracje, które w południe karmią robotników. Między nimi zdarzają się dobre, ale żadnej nie udało się przetrwać długo. Rue Sainte-Anne to ulica, która najwyraźniej

przyciąga niepokorne charaktery. Utalentowany kucharz, który otwiera tam swój lokal, jest ekspresjonistą; nie potrzebuje publiczności. Tam swoją sztukę uprawiał Maillabuau. Znajomy Amerykanin wstąpił kiedyś do niego pomiędzy posiłkami, aby zamówić kolację na specjalną okazję. Zastał magika gotującego *choucroute*, czyli kiszoną kapustę, obficie *garnie* (przybraną) *pâté de foie gras*, dla trzech francuskich senatorów. Na oczach mojego znajomego wlał do niej całą butelkę starego koniaku dla podkręcenia smaku. Kosztowało to mniej więcej tyle, co dzieła Picassa.

Tego wieczoru w 1939 roku, kiedy chodziłem w tę i we w tę rue Sainte-Anne, na próżno szukając restauracji Maillabuau, w końcu głód wziął górę. Poddałem się i wstąpiłem do innego lokalu, który wyglądał równie mało zachęcająco – ze względu na obowiązujące zaciemnienie miasta witryna była zasłonięta kurtynkami, lecz sączył się przez nie promyk światła, aby pokazać, że lokal jest czynny. (Na tym etapie wszyscy we Francji prowadzili wojnę drobnych kompromisów). Zaniedbanie na zewnątrz nie gwarantuje dobrego jedzenia – częściej jest odwrotnie – ale byłem już zbyt głodny, żeby opuścić tę okolicę. Zresztą ciemne ulice nie wyglądały gościnnie. Nie jeździły też taksówki.

Takim oto sposobem wpadłem w krąg familii Monsieur Louis Bouillona, pochodzącego z Bourg-en-Bresse – drobiarskiej stolicy Francji oraz rodzinnych okolic wielkiego Brillat-Savarina[209], który urodził się w Belley. Bouillon był drobnym człowieczkiem o jasnych, wodnistych oczach, z nosem długim jak dziób słonki, a jego sumiaste wąsiska wyglądały tak, jakby się dusiły na parze buchającej z garnków aż do osiągnięcia konsystencji szpinaku. Kiedy wszedłem, siedział z łokciami na stole i z głową w dłoniach, wpatrując się w szklankę *marc de Bourgogne* takim wzrokiem, jakby próbował z plamy atramentu odczytać losy Francji. Przy stole, z gazetami i kawą, siedzieli Madame Bouillon, kelnerka Marie-Louise oraz córka

Bouillonów, ładna osiemnastolatka o imieniu Dominique. Był także ich syn, jeszcze niepowołany do wojska (wówczas nie wiedziałem, kim są wszystkie te osoby, ale wkrótce je poznałem). Madame Bouillon rozpromieniła się, a Marie-Louise wstała, aby mnie przywitać. „Proszę wybrać sobie stolik, Monsieur – powiedziała. – Gdzie się panu podoba".

Na samym początku wojny wybuchła panika i dużo ludzi z obawy przed bombardowaniem wyjechało z Paryża. Jeszcze nie zdecydowali się wrócić – był pierwszy tydzień października 1939 roku – więc interes zupełnie się nie kręcił. Rzadko gdziekolwiek przyjmowany byłem równie serdecznie i równie szybko nawiązywałem znajomość. Tym razem miałem też szczęście. Monsieur Bouillon okazał się wyśmienitym kucharzem. Nie był jednak, w odróżnieniu od Maillabuau, wybitnym aktorem charakterystycznym. Jego syn odbywał staż w Café de Paris, jednej z ostatnich wielkich klasycznych restauracji. Jego córka, wzór cnót, umiała przyrządzić *soufflé Grand Marnier* tak, że „stał na płaskim talerzu". Monsieur Bouillon powiedział mi, że dopiero niedawno przejął lokal. Kulawe plecione krzesła i dębowy bufet były tak zniszczone, jakby zostały kupione na wyprzedaży likwidacyjnej Maillabuau. Ale za to jedzenia nie brakowało. „Na targach jest wszystkiego w bród – powiedział Monsieur Bouillon. – Dziczyzna, owoce morza… czego dusza zapragnie. Tylko klientów brak". Nie pamiętam, co jadłem za tym pierwszym razem – może stek *marchand de vin* albo *civet* z zająca, poprzedzające *soufflé*, które zamówiłem, żeby zobaczyć Dominique w akcji. Potem siadłem się napić z Monsieur Bouillonem. Na początku był ponury. „Co to za wojna – dopytywał. – Kiedy ruszymy i damy im fangę w nos?". Na jego wojnie, wojnie jasnoniebieskich mundurów, szkopy doszły aż do Marny i udało się ich zatrzymać w ciągu sześciu tygodni. To było dobre otwarcie. Obecna wojna rozstraja ludziom nerwy. Monsieur Bouillon za opóźnienie obwiniał Brytyjczyków; może negocjują z

Fritzem. Taka niezdecydowana wojna to dla handlu śmierć. Amerykanie są inni niż Anglicy, tylko że oni nie biorą udziału w wojnie. Obaj z Monsieur Bouillonem roztkliwiliśmy się, a potem nabraliśmy optymizmu, ogarnął nas nastrój bojowy, a w końcu łzy cisnęły nam się do oczu. Z trudem znalazłem drogę powrotną, chociaż mój hotel, Louvois, był oddalony zaledwie o sto pięćdziesiąt metrów, prosto i jeden skręt w prawo.

Od tej pory restauracja Monsieur Bouillona stała się moją kwaterą polową, podczas gdy na próżno starałem się o *ordre de mission*[210] na front, gdzie zresztą nic się nie działo. Wkrótce wszystko znormalniało. Wrócili paryżanie. Grozę i konsternację pierwszych dni zastąpiło zadowolenie, choć oparte na fałszywych przesłankach; może alianci nie dają w kość nazistom, ale przynajmniej naziści nie dają w kość aliantom. Coraz częściej słyszało się, że „prawdziwa" wojna nigdy się nie zacznie. Monsieur Bouillon często zabierał mnie ze sobą na zakupy do Les Halles, żebym zobaczył, że Niemcy nie biorą Paryża głodem. Mieliśmy po kilka koszyków, które po kolei wypełnialiśmy ostrygami, karczochami i bażantami, a następnie zostawialiśmy je w kolejnych barach, w każdym wypijając jednego czy dwa *calvas*. Nowy calvados sprzedawany w barach na targowiskach działał jak pchnięcie scyzorykiem, a w niektórych lokalach piliśmy dla odmiany pouilly-fumé na kieliszki. Targi tonęły w morzu towarów; pamiętam, że były owoce z Włoch Mussoliniego i doskonały drób z Jugosławii księcia Pawła. Monsieur Bouillon zwracał moją uwagę na kurczaki, które – jak twierdził – były równie ładne jak te z Bresse, tylko mniej smaczne. Najwyraźniej nie brakowało transportu na nic, z wyjątkiem sprzętu wojskowego. (Oczywiście wyciągałem błędne wnioski, uważając, że skoro jest transport dla zbytku, wcześniej zadbano o to, co niezbędne).

Bouillon miał teorię, że gdy już skończymy naszą rundkę po Les Halles, wrócimy tą samą trasą, aby pozbierać koszyki i wychylić grzecznościowy kieliszek w każdym porcie, i w ten sposób oszczędzimy sobie niepotrzebnego dźwigania. To się sprawdzało, o ile udało nam się spamiętać wszystkie bary, gdzie zostawiliśmy rozmaite sprawunki, ale czasami nie mogliśmy sobie przypomnieć trasy i wtedy Monsieur Bouillon wykrzykiwał, że *restauration*[211] to przeklęty *métier*[212] i że jeśli rząd pozwoli, weźmie swój stary karabin Lebel i ruszy na front. Musieliby mu jednak pozwolić założyć jasnoniebieski mundur, nie mógł znieść widoku khaki, bo kojarzył mu się z Anglikami.

Ze wszystkich dań, które przyrządził dla mnie Monsieur Bouillon, najczulej wspominam *salmis* ze słonki w armaniaku, którym zadziwiłem francuskiego przyjaciela – specjalistę od szampana – goszczonego przeze mnie w naszej restauracyjce. Jestem pewien, że było to najlepsze *salmis*, jakie jadłem w życiu, a Monsieur Bouillon nieomal równie doskonale potrafił przyrządzić kuropatwę, gulasz wołowy i kaszankę z purée ziemniaczanym. Mój Francuz jako współwłaściciel dobrej wytwórni szampana w normalnych czasach odwiedzał mnóstwo restauracji, więc kiedy potwierdził wielkość Bouillona, czułem to samo zadowolenie, jakie znacznie później sprawiła mi w Londynie firma Spink's, potwierdzając autentyczność monety Hadriana odlanej w mennicy w Gazie, którą kupiłem w tejże Gazie od Araba. Monsieur Bouillon był moim odkryciem i rozkoszowanie się słonką sygnowaną nazwiskiem „Bouillon" to był nadzwyczajny przywilej.

Podobnie jak większość wybitnych kucharzy Monsieur Bouillon łatwo popadał w gniew i równie łatwo zanosił się płaczem; zapewne żar kuchni wpływa zarówno na kanaliki łzowe kucharzy, jak i na ich temperament. Za każdym razem, kiedy wracaliśmy z Les Halles bez czegoś, za co Monsieur Bouillon zapłacił, a co Madame wpisała już

do menu, wybuchała awantura, w sumie jednak była to szczęśliwa rodzina – Madame i dzieci szanowały Monsieur jako wybitnego artystę, chociaż syn i córka uważali pewnie, że trochę zanadto ponosi go temperament. Była to idealna komórka społeczna powołana dla zapewnienia przyszłości małej restauracji; niestety wojna ją rozbiła. Kiedy w maju 1940 roku walki zaczęły się na dobre, klienci znów wyjechali z Paryża. Syn został zmobilizowany, a resztę rodziny oddelegowano do pracy w kantynie przy fabryce amunicji. Odszukałem ich, kiedy wróciłem do Paryża w 1944 roku, po wyzwoleniu. Wrócili do swojej dzielnicy, lecz nie do interesu. Żeby z powodzeniem prowadzić restaurację pod okupacją, trzeba było mieć talent do spiskowania, którego biedny Monsieur Bouillon nie przejawiał. Od sierpnia 1944 roku straciłem ich z oczu.

Również w 1939 roku poznałem Monsieur Pierre'a oraz jego restaurację przy place Gaillon. (To, że nie mieści się przy rue Sainte-Anne, lecz około dwustu metrów od tej przelotowej ulicy, być może wyjaśnia, dlaczego Monsieur Pierre'owi udało się przetrwać). Jest to mój ulubiony średniej wielkości lokal. Tamtejsza kuchnia odznacza się żywiołową, klasyczną czystością, jak styl boksowania oparty na lewym prostym. Wszystko jest zrobione tak, jak zostało zapisane w przepisie, bez neologizmów i wariacji. Składniki najwyższej jakości, obsługa sprawna, a ceny wygórowane. Monsieur Pierre wygląda jak dystyngowany grzesznik w filmie René Claira[213]. W 1939 roku jego włosy przedwcześnie przyprószała siwizna (do której teraz ma prawo z racji wieku), miał ogorzałą cerę i trzymał się prosto. Eleganckich manier nabył nie przy quai d'Orsay, lecz dzięki swojemu *métier*, w którym zadebiutował jako czternastolatek. Pierwszy promyk sympatii rozbłysnął, gdy odkryłem, że jest Normandczykiem (w dodatku z samego serca tego regionu, miasteczka Avranches, blisko Mont-Saint-Michel) i – co za tym idzie – amatorem calvadosu, moim zdaniem najlepszego alkoholu na świecie. Czasami spędzał

weekendy, objeżdżając chłopów swoim automobilem i próbując od nich wyłudzić kilka butelek albo – marzenie – beczułkę tego rajskiego eliksiru. (Każdy Normandczyk wie, że biblijne jabłko ma symboliczne znaczenie; oznacza destylowany cydr, który zakręci w głowie każdej kobiecie). Dobrego calvadosu nie sprzedaje się legalnie. Akcyza pozostawia nieznośny dla Normandczyka posmak – podobny świństwom, które żony dosypują do whisky, żeby wyleczyć alkoholików. Tylko niektórzy spośród klientów Pierre'a wiedzą, co piją z jego cennych butelek; nie każdy miał szczęście wcześniej pławić się w tym błogosławionym eliksirze. Miliony Francuzów są na tyle tępe, że wolą koniak, a ostatnio wielu przerzuciło się na szkocką.

Już w 1939 roku Pierre, mistrz w całym klasycznym repertuarze kulinarnym, przyznał, że spadło zapotrzebowanie na jego najbardziej wyrafinowane dania. „Tylko dwadzieścia pięć procent moich klientów zamawia *plat du jour* – wyznał mi raz. – Reszta wybiera potrawy z grilla. Wie pan, to przez lekarzy. Ludzie myślą tylko o wątrobie i figurze. Zapominają o żołądku". Robił, co mógł, aby rozluźnić rygory tej kowbojskiej diety – jak modystka, która dodaje guzik czy wstążeczkę, by przełamać linię, którą krytycy mody nazywają surową – proponując wspaniały stek *au poivre*, stek *Diane*, stek *maison* (z sosem na bazie białego wina) albo *marchand de vin* (na winie czerwonym), ale coraz więcej klientów domagało się steku *nature*[214]. „Ostrygi i stek, odrobina *langouste* i dania z grilla, *salade niçoise* oraz kotlet jagnięcy – można umrzeć z nudów – powiedział Pierre. – Gdyby nie pan i paru podobnych, zrezygnowałbym z *cassoulet* we wtorki, bo nie schodzi".

Ten trend utrzymuje się od tamtej pory. Pewnego wieczoru w 1956 roku przekroczyłem szczere, kojące progi lokalu Monsieur Pierre'a. Główny kelner – stary, łagodny, szacowny, o twarzy uczonego markiza – zaprowadził mnie do największej sali, a po drodze zobaczyłem sześcioosobową grupkę (z pewnością trzy pary)

przy stole. Kelner serwował im fantastyczne *plate de côte de bœuf*, jego kolega niósł za nim rondel, z którego zostało wyłowione mięso, i nakładał na każdy talerz pory, marchewki, cebule oraz wywar, któremu ton nadała wołowina. Zauważyłem, że szczęki, pulchne dłonie oraz krągłe rysy, nieprzerwane przez szyję – a także szczęśliwe twarze – siedzący przy tym stole panowie wyrobili sobie przed epoką zasianego przez lekarzy strachu. Z kolei żony zaskarbiły sobie miłość mężów i poczuły się w niej bezpiecznie, zanim zjawiła się dama o zasadniczo płaskiej sylwetce, na której pozoruje się wypiętrzenie piersiowe, kiedy wymagają tego projekty Balenciagi, albo zgrubienie ogonowe, kiedy moda idzie w przeciwną stronę.

Gdy usiadłem już przy stoliku, nawet nie spojrzałem na *carte du jour*, moje nozdrza bowiem wypełniła rozkoszna woń parującej gotowanej wołowiny. „Poproszę tuzin *pleines mers* [to ostrygi, będące specjalnością *écailleurs* Pierre'a, czyli ludzi, którzy stoją na zimnie i je otwierają] i *plate côte*".

Twarz *maître d'hôtel*, koloru starej kości słoniowej, wydłużyła się boleśnie. „Tak mi przykro, panie Liebling – powiedział – ale gotowanej wołowiny nie ma w karcie. Została przygotowana *sur commande*[215]. Ci państwo zamówili ją dwa dni z góry".

Skoro danie będące skromnym filarem klasycznej kuchni francuskiej trzeba w jednej z najlepszych paryskich restauracji zamawiać z dwudniowym wyprzedzeniem, mamy dowód na to, jak daleko *la cuisine française* przesunęła się w kierunku baru szybkiej obsługi. Wołowina gotowana w rosole to było danie, które w XVII i XVIII wieku, przed pojawieniem się prawdziwych restauracji, podróżny mógł znaleźć w najzwyklejszej gospodzie, gdzie stał „wieczny kocioł", z którego czerpało się i który się dopełniało. Naczynia nigdy nie opróżniano, jego zawartość bulgotała na małym ogniu, który nie mógł nigdy zgasnąć. „Zupa [*pot-au-feu*] jest

podstawą francuskiej diety narodowej i doświadczenie stuleci doprowadziło ją do perfekcji" – napisał boski Brillat-Savarin.

„Jeśli coś zostanie – powiedział *maître d'hôtel*, spoglądając w stronę stołu szczęśliwej szóstki – chętnie panu podam. Ale szczerze w to wątpię".

A teraz ostatni przykład utraconej miłości przy rue Sainte-Anne. W czerwcu 1955 roku odkryłem tam całkowicie pozbawiony uroku lokalik, w którym w południe tłoczyli się pracownicy okolicznych firm. Kwoty w karcie były tak niskie, że nie mogłem się spodziewać niczego nadzwyczajnego, chociaż stosunek jakości do ceny musiał być niezły, skoro miejsce przyciągało takie tłumy. Okazało się jednak, że wieczorami, kiedy w Dzielnicy było spokojnie, a klientów mało, właściciel czynił cuda. Był to Grek urodzony w Kairze, który nauki pobierał w kuchniach Shepheard's Hotel[216], a potem pracował we Francji w dobrych restauracjach sprzed I wojny światowej. Jak opowiadał, zaciągnął się do francuskiej armii i dzięki temu zyskał obywatelstwo, a po wojnie pracował w większości dobrych kuchni, których nie zdążył wcześniej zaliczyć. Kiedy skosztowałem owoców jego pracy, uwierzyłem w tę historię, chociaż nie było dla mnie jasne, dlaczego nie zaszedł wyżej w zawodzie. Wyjaśniał, że zawsze był wolnym duchem – *une forte tête*[217] – i wolał działać na własną rękę. Otwierał restauracyjki w Paryżu, Hawrze, Granville – to tu, to tam. Lubił sam być sobie sterem, żeglarzem i okrętem. Potężny facet, musiał mieć ponad dwa metry od stóp do czubka kucharskiej czapki – jednej z tych usztywnianych, w kształcie mitry prawosławnego popa – z którą się nie rozstawał. Jego rysy prymitywny grecki rzeźbiarz mógłby nadać satyrowi albo bożkowi – twarz w kolorze terakoty, pod srebrną strzechą. Ręce miał potężne i silne jak kamieniarz, a w kuchni rozkazywał i często wpadał w gniew. Można go było podglądać przez górną część kuchennych drzwi, przez które wysuwał dymiące *plats*, kiedy były gotowe do podania – często

wysuwał też głowę, żeby ryknąć na kelnerkę, o ile nie przybiegła dość szybko, aby odebrać przyrządzone przez niego wieczorne arcydzieło. Oczywiście musiał się pochylić, aby przepchnąć czapę. Najpierw w otworze pojawiał się jej okrągły, biały czubek, niczym kłębiasta chmura, a potem, kiedy kucharz prostował kark, jego twarz wschodziła jak słońce – okrągła, promienna i straszliwa – gotowa porazić kelnerkę. Dziewczyna, niosąc ciężkie od przysmaków tace, mamrotała na jego usprawiedliwienie: „W ciągu dnia wcale taki nie jest. To, co gotuje dla dziennych klientów, tak go nie podnieca. Poza tym ma we krwi mniej koniaku. W ciągu dnia jego stężenie narasta". Grek miał mniej więcej sześćdziesiąt pięć lat. Jego żona, atrakcyjna, z dwadzieścia lat młodsza Francuzka, zajmowała się barem, kasą i dbała w lokalu o przyjazny nastrój; ona też lubiła brandy. Jej mąż potrafił przyrządzić zadziwiającą *langouste à l'américaine*, a do niej bezbłędny pilaw. Nie znałem drugiej osoby, która równie mistrzowsko potrafiła pracować w dwóch stylach, klasycznym i lewantyńskim.

Główną cechą każdego homara podanego *à l'américaine* jest sos, który według *The Food of France* składa się z wina, koniaku, wywaru rybnego, czosnku, pomidorów, rozmaitych ziół, soków własnych homara oraz oliwy, w której ów się gotował, zanim został zanurzony w sosie. (Nigdy osobiście nie zgłębiałem tajników jego przyrządzania. Swobodnie mogę podziwiać dzieło malarskie, nie dopytując, jak artysta mieszał farby). Na wstępie swojego wspaniałego dzieła Root rozprawia się z szowinistyczną legendą, wymyśloną przez zwolenników Charles'a Maurrasa[218], wedle której homar *à l'américaine* powinien się nazywać *à l'armoricaine* (od Armoryki, starożytnej poprzedniczki Bretanii), a to z tego prostego powodu, że właśnie na bretońskich wybrzeżach żyją homary (zarówno *langoustes*, jak i *homards*). „Puryści – jak z charakterystyczną łagodnością określa tych idiotów – najwyraźniej

nie są smakoszami, bo wystarczyłoby spojrzeć na samo danie, które nie jest bretońskie, tylko prowansalskie: homara gotuje się w oliwie i z mnóstwem pomidorów. I rzeczywiście, do połowy XIX wieku właściwie takie samo danie określano mianem *homard à la provençale*. Najbardziej sensowne wyjaśnienie nazwy wiąże ją z nieistniejącą już paryską restauracją L'Américaine, która rzekomo specjalizowała się w tej potrawie".

Tak naprawdę Bretończycy uznają tylko jedną metodę przygotowania homarów (tych właściwych i tych z wypustkami): gotowanie ich w wodzie morskiej – i jest to dobry sposób, jeśli zależy ci na smaku homara. Z kolei w homarze *à l'américaine* sos, którego nie da się przyrządzić bez homara, ma usprawiedliwić zadane temu ostatniemu upokorzenie. A więc o ile mocnym punktem tego dania jest sos (co jest niepodważalne), o tyle jego słabością dla nie-Francuza jest to, że trzeba w nim wymoczyć co najmniej trzy metry bagietki. Pieczywo jest doskonałe, by przetransportować sos na wysokość ust, ale nie wzmacnia smaku, tylko go osłabia. Chleb i sos z homara *à l'américaine* pozostają w takiej relacji jak woda sodowa do scotcha . Tymczasem dobry pilaw – w wywarze każde ziarenko ryżu nasiąka do rozmiarów pistacji – jest świetny sam w sobie. Kiedy jego kopka leży na talerzu i wchłania sos *à l'américaine*, czekając, aż kelnerka poda homara, ziarenka spijają go tak łapczywie jak spragnione nimfy. Ryż nie traci formy ani tożsamości, chociaż nabiera nieco *rondeur*[219]. Ugotowany zwyczajnie na któryś z tradycyjnych sposobów nie sprawdzi się w tej roli: zmieni się w klej do tapet. Francuzi zwykle podają ryż równie słabo jak Chińczycy, którzy go serwują najgorzej. Najlepiej przyrządzają go Ormianie, Grecy i Turcy. Połączenie *langouste* mojego greckiego kucharza oraz jego pilawu było dla mnie kulturowym kamieniem milowym, jak mariaż ostrygi z cytryną.

Pod koniec lipca, sześć tygodni i kilka tuzinów *langoustes*, odkąd poznałem mojego Greka, wyjechałem z Paryża. Wróciłem w listopadzie, do Hôtel Louvois przybyłem w chłodny wieczór. Nie otworzywszy nawet walizek, popędziłem do mojego małego sanktuarium. O tej porze roku na pilaw nie mogłem liczyć, ale mój Grek robił też znakomity kuskus – danie na chłodny wieczór, rozgrzewające za sprawą ostrego sosu, którym doprawia się bulion – i byłem pewien, że znajdę go w karcie. Z zewnątrz lokal się nie zmienił. Zastałem te same papierowe obrusy, bar z metalową ladą, a w witrynie kartkę zapowiadającą *Grande specialité de couscous*. Ale twarze – ta za barem i ta druga, w oprawie okienka do wydawania potraw – inne. Były to miłe oblicza, męża i żony, tyle że sympatyczność nie może zastąpić geniuszu. Zamówiłem kuskus, ale był to po prostu pszenny kleik z ostrym sosem, okraszony rozgotowanym mięsem drobiowym – *couscous de Paris*, a nie kuskus z Afryki Północnej, gdzie Grek nauczył się przyrządzać swoje danie. Po posiłku wypiłem kieliszek z nowym *patron* i jego żoną. Byli młodsi od swoich poprzedników, mówili, że ich znają i cenią. Obiecywali, że utrzymają ten sam styl. Ale restauracji nie prowadzi się według wzoru. Powiedzieli, że Grek sprzedał im lokal, bo pokłócił się z żoną.

„O co się pokłócili?" – zapytałem.

„O sztukę kulinarną" – odparła nowa właścicielka i serdecznie uśmiechnęła się do męża, jakby chciała go zapewnić, że nie poróżnią się o równie trywialną sprawę[*].

■

W 1927 roku ja i Root nie zauważyliśmy, że francuska kuchnia znalazła się w fazie schyłkowej, bo na poziomie, na którym jadaliśmy, upadek nie rzucał się w oczy. Restauracje tanie i w

średnim przedziale cenowym, do których uczęszczaliśmy, trzymały się mocno, odchudzanie i inne dziwactwa dotyczyły najwyższych warstw i tylko najbogatsi mieli automobile. Jeżdżenie samochodem i jedzenie to nadal były dwie osobne sprawy. Root, który pozostał we Francji przez kolejnych kilkanaście lat, chyba mniej niż ja zauważył to, co mój nieodżałowany przyjaciel z Dublina Arthur McWeeney[220] nazwałby „niepolepszeniem" francuskiej kuchni. Osobiste doświadczenia danej osoby nie pokrywają się z opadającą krzywą kultury. Ktoś o tak silnej woli jak Root – w każdym razie w zakresie gastronomii – mógł codziennie jadać na tyle wyśmienicie, że nawet nie zauważył kurczącej się liczby dobrych restauracji. Wtedy było ich jeszcze dużo i nadal pozostało ich sporo, chociaż dziś jest ich mniej niż wówczas, a najlepsze nie dorównują tym najlepszym kiedyś, a te prawie najlepsze niegdysiejszym prawie najlepszym, i tak dalej. Ale nadal zdarzają się jeszcze dobre butelki, przynajmniej w klasyfikowanych winnicach w Bordeaux. Właściciel legalnie wymierzonej winnicy, który co roku musi produkować wino na tych samych kilku akrach, nie może zmienić składników swoich trunków, żeby zadowalać podupadające gusta. Czy rok jest dobry, czy zły, charakter, o ile nie jakość jego wina pozostają stałe, a dobrych i złych lat jest mniej więcej tyle samo w każdym stuleciu. (Ilość złego wina, które sprzedaje się we Francji, z pewnością wzrosła, ale to już inna historia. Sprzedaje się je z etykietkami, które brzmią mętnie albo śmiesznie, bądź *en carafe*, jako coś, czym nie są). Kiedy znienawidzone Drugie Cesarstwo w 1855 roku wymierzyło i sklasyfikowało wina médoc, dało francuskiej kulturze gwarant stabilności, podobnie jak wtedy, gdy ofiarowało Paryżowi Bois de Boulogne. Jedno i drugie stanowiło wał chroniący przed inwazją[**]. Picie wina jest dyscypliną bardziej subiektywną od wyścigów konnych i nieomal równie subiektywną jak miłość, choć wiąże się z

mniejszym ryzykiem. Cokolwiek wybierzesz, nie będą to wyrzucone pieniądze.

Tak oto podczas tej dwunastoletniej przerwy Root jako jednostka jadł łakomie, z rozmysłem, w dodatku wszystko zapamiętywał i kładł podwaliny swojego arcydzieła. (Nie sądzę, by stworzył kiedyś książkę o jedzeniu w Wielkiej Brytanii. W swoim monumentalnym traktacie pisze: „Dawniej uważałem, że Anglicy gotują, jak gotują, ponieważ przez czysto techniczne braki nie opanowali sztuki kulinarnej. Byłem oszołomiony, kiedy odkryłem, że Anglicy gotują po swojemu, bo tak im smakuje"). W czasie tej *drôle de guerre* Root i ja spożyliśmy wspólnie kilka znakomitych posiłków. Potem, przez miesiąc – między 10 maja, kiedy Niemcy wkroczyli do Niderlandów, a 11 czerwca, gdy francuski rząd opuścił Paryż – mieliśmy pilniejsze zmartwienia. (Wciąż z wdzięcznością wspominam jednak posiłek złożony ze świeżego pstrąga źródlanego i wina z Szampanii, który spożyłem w Saint-Dizier, za linią bliskiego załamania frontu; w trudnych czasach człowiek się cieszy, że przynajmniej dobry posiłek udało się ocalić z pożogi). Kiedy rząd wyjechał, Root zaproponował mi, abym towarzyszył mu w pogoni za politykami, do której ruszył małym francuskim automobilem. „Może po drodze znajdziemy jakieś dobre miejscowe jedzenie" – powiedział. Jedenaście dni później wyjechałem z Francji do Stanów. Root, ze swoją ówczesną francuską żoną i nowo narodzoną córeczką, zrobił to miesiąc później. Po wojnie wrócił do Francji i od tej pory spędza tam większość czasu. *The Food of France* to pomnik jego miłości do kraju i jego sztuki kulinarnej. Teraz jej autor ma inną francuską żonę.

Oryginalne podejście Roota do tematu opiera się na dwóch tezach. Pierwsza jest taka, że każdy region określa rodzaj przyrządzanego tam jedzenia, co jest prawdą tylko do pewnego stopnia. Druga, wynikająca z tej pierwszej, głosi, że charaktery jedzenia, win i mieszkańców danego regionu współgrają i

korespondują – brzmi to ładnie, lecz jest czystym wymysłem. (De Gaulle to nie byle jaki umysł, chociaż region, z którego się wywodzi, Flandria, ma względnie ubogą i ograniczoną kuchnię; Camus był rozważny, nie zaś nadmiernie przyprawiony, jak jedzenie w Algierii, gdzie się urodził; inteligencja Mauriaca jest cienka i skąpa, a nie lubieżna jak jego rodzima *cuisine bordelaise*[221], którą uwielbia). Erudycja Roota fantastycznie rozwija się wszędzie, ale najwspanialej na południe od Loary. Alzacja i Normandia nie wzbudzają w nim najgorętszych uczuć, chociaż stara się być wobec nich sprawiedliwy, ale z pewnością nie docenia Anjou. Świetnie pisze o Prowansji, Nicei i Masywie Centralnym, a jego atak na kuchnię lyońską nosi znamiona heroizmu. Ale nazwanie kuchni alzackiej odgałęzieniem kuchni niemieckiej jest tak niesprawiedliwe, jakby ktoś nazwał kulturę francuską pochodną cywilizacji rzymskiej. W obu wiele się wydarzyło, odkąd wypuściły własne pędy.

Ale w Prowansji, gdzie przez znaczną część poprzedniej dekady wygrzewał na słońcu swoje dobrze otłuszczone kości, Root nie ma sobie równych: „Tłuszcz, w którym gotuje się jedzenie danej krainy, nadaje kształt miejscowej kuchni. Tak więc kuchnię Prowansji tworzy oliwa. Świadczy o tym tutejsze powiedzenie: «Ryba to zwierzę, które żywe pływa w wodzie, a martwe w oliwie». Czosnek nie jest może wyłączną własnością Prowansji, ale tam się go przyjmuje z honorami. Zyskał nawet przydomek «prowansalskiej trufli». Należy wreszcie wymienić trzeci charakterystyczny składnik prowansalskiej kuchni – pomidory, które dodaje się tam nieomal do wszystkiego […]. Tutejszych królików prawie nie trzeba doprawiać ziołami – całe życie żywiły się tymiankiem, więc od razu są przyprawione […] Karczochy rosną wszędzie.

[…] W okolicach Vaucluse możesz być zaskoczony, jeśli zamówisz coś, co menu zapowiada jako *asperge vauclusienne*, bo jest to nazwa żartobliwa, w stylu szkockiej słonki albo ostryg preriowych. Podadzą

ci bowiem nie szparagi, lecz karczocha. Będzie to jednak karczoch odświętny, nadziany siekaną szynką i obficie przyprawiony mieszanką ziół, które w suchej, górzystej północnej Prowansji mają chyba szczególnie intensywny aromat".

To jest liryczna część książki Roota; właśnie w Prowansji Root pozostawił swoje nowoangielskie serce.

Z dwóch tez Roota bardziej przemawia do mnie jego podział kuchni francuskiej na trzy wielkie „domeny", zgodnie z założeniem, że tłuszcz używany do gotowania jest głównym „czynnikiem kształtującym" daną kuchnię. Root wyznacza „domenę masła" (północno-wschodnia i północna Francja, Wybrzeże Atlantyckie aż poniżej Bordeaux i centralna część kraju na południe, aż do Lyonu), domenę smalcu (Lotaryngia, Alzacja i Masyw Centralny) oraz domenę oliwy (Prowansja i okolice Nicei). Na Wybrzeżu Baskijskim w kuchni używa się wszystkich trzech tłuszczów, co podważa uniwersalność systemu. To prawda, że dokonany przez ortodoksyjne *fines gueules* dawny podział Francji na gastronomiczne „regiony" (w wielu przypadkach mniejsze niż *départements*, których we Francji, nie licząc terytoriów zamorskich, jest dziewięćdziesiąt) powoli się rozpada, począwszy od tej odległej już daty zniesienia poddaństwa, które zalegalizowało przemieszczanie się ludności. Rewolucja, dyliżans, kolej i w końcu automobil położyły kres dokładnemu umiejscowieniu dań i przepisów – zresztą, jak pokazuje Root, tradycyjne przyznanie potraw do miejsc często ma charakter apokryficzny.

Prowadząc czytelnika przez Francję, Root raz po raz relacjonuje spory sąsiadujących ze sobą regionów o przyznanie im kulinarnego wynalazku i wskazuje regiony, które choć nie mają prawa pierwszeństwa, przyrządzają dane potrawy lepiej niż te, skąd one w istocie pochodzą. Są jednak pewne ogólne podobieństwa kuchni określonych części Francji o zasięgu wykraczającym poza granice dawnych prowincji czy nowoczesne *départements*. Te podobieństwa

(oraz różnice) nie są wyznaczone przez żadne czysto geograficzne linie, a „domeny" Roota to pomysłowy przyczynek do nowej taksonomii. Root jest niczym zoolog, który jako pierwszy zaczął grupować gatunki w rodzaje, zaobserwowawszy, że podczas gdy kot, małpa, człowiek i tygrys różnią się od siebie, to człowiek jest bardziej podobny do małpy niż kot, a kot bardziej podobny do tygrysa niż do człowieka. Ktoś musiał to zacząć i tu Root jest prawdziwym odkrywcą. Czy kuchnia Périgord naprawdę bardziej przypomina kuchnię Alzacji (ponieważ w obu używa się smalcu gęsiego i wieprzowego) niż kuchnię południowo-zachodniej Francji (w której, podobnie jak w Périgord, używa się czosnku), to już inna kwestia; jacyś przyszli znawcy smaku wymyślą może inną klasyfikację, zależną od rodzajów używanych przypraw. Jeśli wynalazca nowego systemu tak będzie kochał swój temat i wiedział o nim równie dużo co Root, wyniknąć może z tego tylko kolejna dobra książka, przenikająca swój przedmiot do szpiku, podobnie jak *The Food of France* Roota.

Teraz, gdy Root dla potomności pozostawił swe monumentalne dzieło – panoramę kulturowych zasług, utrwaloną na papierze, zanim bary z przekąskami, jadłodajnie i lokale typu *drive-in* zdołały ją wymazać z umysłów – on sam zrobił się nieco melancholijny. „W dzisiejszych czasach trudno znaleźć dobre jedzenie na prowincji, nawet przy obecnych wysokich cenach – a może to ja już zramolałem" – napisał do mnie niedawno. „Prawda jest taka, że sporo już czasu upłynęło od chwili, gdy natrafiłem na jedną z tych butelek wina pobudzających wszystkie zmysły; dzisiaj trudno nawet o godny zapamiętania posiłek". Tym razem jednak nieco przesadził z malkontenctwem. Dobrych butelek i posiłków starczy nam jeszcze na kilka dobrych dziesięcioleci; tyle że coraz trudniej je znaleźć. Doprowadzanie sztuki do perfekcji oraz jej upadek trochę trwają. Drogę od świtu do zmierzchu rzadko przemierza się w ciągu jednego pokolenia.

[*] Dodam tu jeszcze jeden przykład pecha, który prześladuje *la restauration contemporaine* [współczesne restauracje]. Po tragedii mojego Greka odkryłem jeszcze jeden cud, którego nazwy nie zdradziłem w „New Yorkerze", ponieważ chciałem go zachować dla siebie. Była to skromna, choć nie obskurna restauracja przy rue des Petits-Champs, koło Bourse. W południe była *pleine à craquer* [pękała w szwach], wypełniali ją *cambistes* [maklerzy] i ich pomocnicy, którzy zapewniali lokalowi powodzenie. Wieczorami było tu jednak spokojnie, nieomal pusto, co gwarantowało fantastyczną obsługę. Utalentowany *patron* był ledwo po trzydziestce, a śliczna jak lalka *patronne* do trzydziestki dobiegała. Byli ambitni i przedsiębiorczy, a więc lokal miał szansę przetrwać długo. Kiedy wróciłem w 1960, przytrafiło mi się jednak to samo co przy rue Sainte-Anne. Nowi właściciele powiedzieli, że moja para odniosła taki sukces, że zabrali się do sportów zimowych. Obojgu przytrafiły się poważne wypadki na nartach i nie mogli już prowadzić restauracji! *„Ils sont très handicappés"* [mają poważne niepełnosprawności] – powiedziała nowa *patronne*.

[**] Ostatnio pojawiają się próby nowej klasyfikacji winnic. Odnoszę się do nich z rezerwą.

Passable

Po publikacji kilku spośród niniejszych szkiców zostałem zasypany prawdziwą lawiną listów – było ich może pół tuzina – z pogardliwym pytaniem, czy w moich studenckich czasach w Paryżu nie zajmowałem się niczym poza jedzeniem. Sumiennie sobie przypomniałem, co robiłem między posiłkami w latach 1926–1927, kiedy miałem dwadzieścia dwa–trzy lata, i okazało się, że było tego całkiem sporo. Po pierwsze, w tamtych czasach młodzi mężczyźni lubili kobiety. Nie obawialiśmy się kastracji. Nawet o niej nie słyszeliśmy. Dzisiaj takie podejście wydaje się może niegodne literatury, ale naprawdę tak było. Havelock Ellis[222] był wyrocznią i miał największy autorytet w sypialniach. Freud jeszcze się nie przebił do studentów przed licencjatem. Molly Bloom[223] była seksbombą *nouvelle vague*[224] i wszyscy chcieliśmy być lepsi niż Blazes Boylan[225].

Kobiety już na wstępie dawały tyle uciechy, że warto było poznać ich dalsze możliwości. Nie wystarczała do tego znajomość ani nawet małżeństwo ze studentką płci przeciwnej. Zakładaliśmy, być może nazbyt optymistycznie, że wybór jest nieograniczony. Być może gdzieś się kończy, ale żaden śmiertelnik nie może się pochwalić, że wyczerpał cały zapas.

Dla adepta wszystkich podstawowych kierunków Dzielnica Łacińska była szkołą idealną. Jak już wspomniałem, Restaurant des Beaux-Arts była doskonałą szkołą jedzenia, bo w karcie znajdowały się dania smaczne, ale proste. Kafejki przy bulwarze Saint-Michel zapewniały samoukowi instruktaż w innej materii, dostępny również

dla początkujących. W tych lokalikach można było znaleźć wszystkie charakterystyczne rysy królowej piękności, choć rozdzielone między różne dziewczyny. Dziewczyna doskonale piękna wybrałaby lepszą dzielnicę. A zatem trzeba było, podobnie jak w restauracji, zdecydować się na skromny, lecz pożywny zestaw. W ten sposób można było poznać własne upodobania.

Było to zadanie bardziej podchwytliwe niż w dziedzinie kulinariów, bo w przeciwieństwie do *navarin de mouton* kobieta ma własne zdanie. Mężczyzna, który zaczyna rozpoznawać własne upodobania, może sobie powiedzieć: „Nogi są dla mnie ważniejsze niż oczy". Ale musi się zastanowić raz jeszcze, kiedy przyjdzie mu wybierać między dowcipną kobietą o ładnych oczach a nudną, acz długonogą. Załóżmy, że ta dowcipna ma charakter, a nudziara jest zawsze w dobrym humorze. Nasz wybór staje się jeszcze trudniejszy. W dodatku, w przeciwieństwie do *navarin*, kobieta na ciebie reaguje, co piętrzy przeszkody. Nawet jeśli spełnia wszystkie twoje oczekiwania, być może ty nie odpowiadasz jej wymogom. W takiej sytuacji okaże się, że jednak to nie jest kobieta, o jakiej marzyłeś.

Pozbawiony wyobraźni monogamista nie boryka się z podobnymi kłopotami, ale też wątpię, czy czerpie jakąkolwiek uciechę. Za ponure nastroje wielu młodych powieściopisarzy winię błąd, jaki w wieku młodocianym popełnili przy ołtarzu. Później opieszała ciekawość zderza się z okopaną na swoich pozycjach ignorancją i rodzi się *timor mundi*[226], który jest naszym *mal du siècle*[227]. Ich stała śpiewka to „Czy to nie okropne, Mabel?"[228] zamiast „W pokoiku Mabel"[229].

Dziewczyny pojawiały się przy swoich stałych stolikach po obiedzie, późnym popołudniem, i zasiadały przy stałej *consommation*[230], wybierając coś niedrogiego i niezbyt kuszącego, tak żeby wystarczyło, dopóki ktoś nie postawi im czegoś lepszego. To mogło potrwać i dlatego godzinami umiały utrzymać pełną szklankę

– bezcenna umiejętność, gdyby były pilotami zestrzelonymi na Saharze. Kiedy się im stawiało, ujawniały kolejny pustynny talent, oportunizm wielbłąda. Piły tyle, żeby starczyło do kolejnej oazy.

Popołudnie spędzały na pisaniu na kawiarnianej papeterii. Jeśli kelner złapał je na gryzmoleniu albo graniu w kółko i krzyżyk, ograniczał im przydział papieru. Gdy zbliżała się pora na *apéritif,* zaczynał się ruch i świtała nadzieja. Kiedy minęła już pora kolacji, dziewczyny – o ile ich na nią nie zaproszono – nadal były ożywione. Mogły liczyć na to, że jeśli tylko utrzymają dobry nastrój, jakiś nocny klient zaproponuje im kanapkę. Były jak wiejscy rzemieślnicy; za swoje usługi pobierały pieniądze, ale tylko wtedy, gdy miały ochotę pracować; od czasu do czasu przyjmowały wynagrodzenie w naturze: kolację albo parę pończoch, lub też – raczej częściej niż rzadziej – prosiły, by pożyczyć im na czynsz za kolejny tydzień.

Zapewne część z nich miała opiekunów, ale to też musieli być *dilettanti*. Żaden zasługujący na to miano alfons nie zniósłby takiej nieregularności. Dziewczyny z Saint-Michel uznałby za niepoważne. I zginąłby z głodu, gdyby miał zadowolić się procentem od ich zarobków, podobnie jak agent literacki, który opiera swój zysk na poetach. Wszystkie były młode. Nie ulegało wątpliwości, że to dla nich faza przejściowa, bez szans, aby mogły coś odłożyć. Nie wiem, co się z nimi stało, po zniknięciu z Dzielnicy. Miały więcej naturalnego wdzięku niż elegancji i nie przesadzały z makijażem. Nie mam pamięci do ubiorów, ale jestem pewny, że nosiły krótkie spódniczki – pamiętam ich nogi. Jedna pomogła mi wybrać kapelusz dla pewnej damy w Ameryce, co było możliwe tylko w tych czasach, kiedy wszystkie kapelusze wyglądały mniej więcej tak samo. Była to epoka twarzy *sous cloche*[231].

Cloche to przerośnięta mycka, którą nasuwało się na głowę jak łyżkę na gałkę lodów waniliowych. Poza tym nosiły stroje niezbyt wymyślne, krótka spódniczka, krótka bluzka i żakiet, a pod spodem

soutien-gorge[232] i *pantalon*[233]. Kiedy się raz poznało *points de repère*[234], natychmiast można się było zorientować.

Czasami dziewczyna wchodziła *en ménage*[235] ze studentem, zwykle z Rumunii albo z Dalekiego Wschodu. W tym drugim przypadku, gdy student otrzymywał z domu kieszonkowe, dziewczyna znikała na jakiś czas ze swojej kawiarni albo przychodziła do niej tylko w jego towarzystwie. Jeśli to był Rumun, zjawiała się w pracy częściej niż zwykle. Nieraz dziewczyny decydowały się na taki układ, aby zyskać status utrzymanki, chroniący je przed jurysdykcją *police des mœurs*[236].

Kiedy już funkcjonariusze tego niemiłego wydziału zatrzymali dziewczynę bez określonego źródła utrzymania, kazali jej się zarejestrować. Potem wręczali kartę, która zmuszała ją do przestrzegania pewnych zasad.

„Jak już dziewczyna dostanie kartę, wiadomo, że będzie łamała reguły – mówiły. – Jesteśmy bardzo leniwe. Dwa razy nie stawisz się u lekarza, przysolą ci karę. A potem szantaż. Gliny każą ci pracować dla gości, którzy im coś odpalają. I pozamiatane, koniec z pogawędkami ze studentami bez grosza. Lądujesz na ulicy, a o piątej nad ranem zdajesz rachunek burdelmamie. Policja otworzyła kolejne konto”.

Nasze dziewczyny nie były uczone. Żadna nie okazała się gejszą recytującą wiersze ani heterą zdolną dyskutować z Platonem czy choćby Maxem Lernerem[237]. A jednak doradzały w wyborze studiów. Znały luzaków i kujonów na wszystkich wydziałach, wiedziały, kto będzie czuły na podlizywanie, a kto jest naprawdę *vache*[238]. Przede wszystkim były prekursorkami teorii, którą później jako wielkie, oryginalne odkrycie przedstawił mi T. S. Matthews[239], redaktor „Time’a”, zdradzając, że w komunikacji treść jest nieistotna. Liczy się tylko, że po jednej stronie drutu ktoś wrzeszczy: „Mój Boże, żyję!”, a po drugiej inny odpowiada: „Mój Boże, ja też!”.

Była to kiepska rada dla dziennikarza, ale dobry sposób na rozmowy z płcią przeciwną.

(Dziewczyny nie kazały nam wisieć na drutach).

Jednej z nich jestem winien równowartość zadłużenia jakiejś małej latynoskiej republiki, bo zaoszczędziła mi wielu kosztownych wizyt u psychoanalityków i cierpień przez kolejnych trzydzieści parę lat. Nazywała się Angèle. Powiedziała: „*Tu n'es pas beau, mais t'es passable*" („Nie jesteś przystojny, ale ujdzie").

Nie pamiętam sytuacji, kiedy Angèle uraczyła mnie tym dobrym słowem, ale zdarzyło się to w krytycznym dla mnie paryskim roku. Mam szczęście, że nie powiedziała: „*T'es merveilleux*"[240]. Mężczyzna nigdy nie powinien osiągnąć wieku, w którym mógłby zrozumieć, co znaczy to ostatnie zdanie.

Byłem oszołomiony szczodrością jej komplementu. Gdyby powiedziała, że jestem przystojny, nie uwierzyłbym. Gdyby stwierdziła, że jestem odpychający, byłoby mi przykro. *Passable* to było to, na co miałem nadzieję. *Passable* to najlepsze, co mężczyźnie może się przydarzyć.

O przystojnym facecie inni mężczyźni tak często mówią, że jest głupi, że ten w końcu musi w to uwierzyć. Twierdzenie, że przystojniak to zawsze nudziarz, przypomina przesąd o szarych koniach, które odpadają w przedbiegach. Oba te uprzedzenia powstały dlatego, że na ich przedmiot przyjemnie się pogapić. Karierę zmarłego niedawno Elmera Davisa[241], przystojnego, lecz inteligentnego mężczyzny, utrudniała uroda. Gdyby była mniej nachalna, wcześniej zostałby doceniony. Ale są też głupcy bez urody i rumaki wszelkiej maści odpadające w przedbiegach.

Kobiety namiętne, a zarazem ostrożne, a więc takie, z którymi najkorzystniej nawiązać znajomość, unikają przystojnych kochanków, ponieważ tacy mężczyźni zanadto rzucają się w oczy. Ktoś, kto jest *passable*, jakoś umyka z pola widzenia. Być *passable* to

tak, jakby mieć porządny garnitur, co otwiera przed tobą wszystkie drzwi. *Passable* i *possible*[242] luźno się ze sobą wiążą. Młody człowiek za wszelką cenę chciałby być przynajmniej brany pod uwagę. Ale to jedyna gra, w której nie ma ustalonych reguł i nie można przedstawić rekomendacji od poprzedniego pracodawcy. Jest się jak nowy gracz w lidze baseballowej, gdzie nie ogłasza się średnich wyników. Będąc *passable*, człowiek trafia na boisko i nie wzbudza przesadnych oczekiwań. Brzydki mężczyzna jest u kobiet przedmiotem kultu, ale ten krąg jest dosyć wąski. Sukcesy odnosi tylko w specyficznych miejscach, na przykład jako początkujący mormon w stanie Utah.

Dla faceta, który jest *passable*, pocieszające może być to, że również kobiet *passable* jest więcej niż innych i że jako przedstawiciel tej samej kategorii będzie miał z nimi lepsze porozumienie. Oczywiście woli się wyjątkowo ładne dziewczyny, ale tych nigdy nie ma pod dostatkiem. Angèle była kobietą *passable* plus – w swoich najlepszych momentach ładna, w najgorszych *passable*. Nogi, chociaż kształtne, miała trochę przykrótkie, a jej krągła głowa była ciut za duża w stosunku do bezbłędnego torsu. Czysty Renoir. Szyję też miała nieco zbyt krótką i szeroką – dobrą dla boksera, ale nie dla łabędzia. Miała ładną cerę, przyjemnie pachniała, była solidnie zbudowana. Stanowiła ten typ dziewczyny, która nie potłucze się powalona. Nos Angèle był zadarty, szeroki u podstawy jak odwrócona gruszka.

W tym czasie ceniono zadarte noski. Panowała moda na chłopczyce, a chłopczyca nie może mieć klasycznego profilu. Nos *retroussé*[243] na przykład wyglądał lepiej pod *cloche*. W takim kapeluszu dziewczyna z orlim nosem przypominała znany portret zakapturzonego Savonaroli. Wyglądała jak ów kaznodzieja albo bateria łazienkowa.

Początkowo myślałem, że dogadam się z każdą kobietą z zadartym nosem. Później okazało się, że to przesąd wynikający z krótkiej serii zbiegów okoliczności, ale w czasie mojej znajomości z Angèle jeszcze w to wierzyłem. W Stanach Zjednoczonych pośród gwiazd z zadartym noskiem królowały Mary Pickford[244], Marion Davies[245], Mae Murray[246] i Ann Pennington[247] – ale to zaledwie tych kilka, które sobie przypominam. Te ostatnie były tancerkami i kiedy wyrzucały nogi do góry, czubek ich nosa układał się w linii prostej z palcami stóp. Francuzi mieli Madge Lhoty i dziewczynę nazwiskiem Lulu Hégoburu[248].

Tutaj ulotna pamięć, zachowująca nieistotne szczegóły, wtrąca obraz Hégoburu, która śpiewając po angielsku refren *Tea for two* w paryskiej produkcji *No, No, Nanette*: „I will back a sugar cack”[249], robi skok w prawo, wyrzucając nogę w lewo.

Takich artystów już nie ma. Zniknął też typ pierwszej naiwnej. W *Little Mary Sunshine*[250] jedna dziewczyna miała zadatki, ale nie rozwinie skrzydeł. Jej kolejny angaż to może być rola lesbijki z agorafobią zakochanej we własnym bracie cierpiącym na klaustrofobię. Tragiczne rodzeństwo będzie zmuszone umawiać się na schadzki w drzwiach obrotowych. Takie sztuki lubią dziś pisać, bo można zamknąć je w jednym akcie, w jednej scenografii, w tym wypadku scenerię tworzą drzwi.

Angèle miała duże oczy z czarnymi źrenicami na jasnoniebieskim tle, szerokie usta i twarz z wydatnymi kośćmi policzkowymi. Miała czarne włosy, obcięte na boba, jak od garnka, jakby założyła *cloche* i kazała koleżance strzyc dookoła. (W Stanach dziewczyny chodziły do fryzjera). Kąciki ust miała prawie zawsze uniesione, bo Angèle niemal bez ustanku była w świetnym humorze. Pochodziła z Belgii; połowa dziewczyn w Paryżu to były wtedy Belgijki i wszystkie mówiły, że rodziców zastrzelili im Niemcy podczas I wojny światowej.

Spotkałem Angèle w Gypsy's Bar przy rue Cujas, nocnym lokalu poza kręgiem spokojnych kafejek, w których zwykle zabijałem czas wieczorami. Najczęściej starałem się żyć jak Francuz, czy też raczej według mojego wyrobionego w ojczyźnie, wyidealizowanego wyobrażenia o francuskim stylu życia. Do tych wyobrażeń należało umiarkowanie: piłem tylko wino i jego destylaty, koniak, armaniak i marc. Francuskiego piwa nie zaliczałem do napojów alkoholowych. W Stanach pijałem piwo wzmocnione. Mała szklanka za dwadzieścia pięć centów dawała kopa równie mocnego jak kieliszeczek whisky za pół dolara.

Nie upijałem się dopóty, dopóki trzymałem się tego, co uważałem za francuskie obyczaje. Picie na siedząco wydawało mi się dobre dla kobiet. Czasami czułem jednak amerykańską potrzebę, żeby wstać i wychylić jednego. To było trochę jak pragnienie *trouvère*[251], aby usłyszeć ptaki swojego kraju:

> Ptaszki z mego kraju
> w Bretanii ćwierkają
> pośród krzyku mew
> słyszałem ich nocny śpiew
> o tobie kochanie była ta pieśń[252].

Gdy to pragnienie nachodziło mnie akurat w tym tygodniu miesiąca, kiedy cieszyłem się płynnością finansową – a więc w pierwszym po otrzymaniu stypendium – szedłem do Gypsy's i piłem scotcha. Bar znajdował się w Dzielnicy Łacińskiej, ale nie chodzili do niego studenci. Był zbyt drogi. Byli tam nawet żigolacy, a który student mógł dać napiwek żigolakowi? Po czasie nawet nie próbuję się domyślać, jaka klientela dominowała w Gypsy's. Mieli może *spécialité de la maison*[253], ale nigdy się nie dowiedziałem, co to było. Stałem przy barze, zajęty własnymi myślami, które stawały się tym

jaśniejsze i bardziej wzniosłe, im bardziej zbliżał się do dna poziom trunku w butelce. Ludzie, których młodość nie przypadła na początek lat dwudziestych, nie podchodzili z podobnym nabożeństwem do napojów wyskokowych. Starsi poznali alkohol, zanim stał się symbolem świętej sprawy. Młodzież, która zaczęła przygodę z piciem po 1933 roku, traktuje go już jako oczywistość.

Dla nas picie to była przyjemność, której oddawaliśmy się z zadufaną pewnością siebie, coś jak zabijanie królików kijem, aby dostarczać je do American Legion[254] z przeznaczeniem dla biednych białych dzieci. Pijąc, zapewnialiśmy sobie wolność osobistą i wypinaliśmy się na Kongres. Wpisywaliśmy się w popularny trend opozycyjny – przeciwko mniejszości. Był to jedyny okres, kiedy facet mógł się upić i być z tego dumny.

Angèle objawiła mi się pod koniec jednego z tych refleksyjnych wieczorów. Powiedziała, że ktoś musi mnie odprowadzić. Poprzedniego lata w Tours dziewczyna, która zaproponowała mi podobną przysługę, zaprowadziła mnie prosto w ręce dwóch niezbyt kompetentnych kieszonkowców. Angèle miała szlachetniejszy charakter. Została ze mną na noc. Rano, kiedy mieliśmy lepsze warunki do rozmowy, odkryliśmy, że jesteśmy niemal sąsiadami. Ona wynajmowała pokój w Hôtel Des Facultés, w miejscu, gdzie rue Racine i rue de l'École de Médecine spotykają się i dochodzą do boulevard Saint-Michel. Mój pokój, jeden z najprzyjemniejszych, jakie zajmowałem w życiu, mieścił się na piątym piętrze, od frontu, w Hôtel Saint-Pierre, rue de l'École de Médecine 4, obok chińskiej restauracji z dancingiem. Nocami, kiedy czytałem, muzyka wpadała stamtąd do moich okien i w głowie kręciły mi się słowa piosenek, podczas gdy próbowałem podtrzymać zaciekawienie lekturą *Manual of provençal documents* Monsieur Maurice'a Prou. Jedną z najczęściej granych była *„Ah, les fraises et les framboises! Les vins qu'nous avons*

bu”[255] z *Trois jeunes filles nues*[256], jednego z największych przebojów Mirande’a.

Nie była to atmosfera sprzyjająca studiom nad historią średniowiecza, oficjalnego powodu mojego przebywania w Dzielnicy.

Angèle nie tylko we dnie mieszkała przy tej samej ulicy, ale też wieczorami chodziła do tych samych kafejek – Taverne Soufflet, La Source, Café d’Harcourt, wszystkie mieściły się przy boulevard Saint-Michel. Bazę urządziła sobie w D’Harcourt, gdzie tylko przez czysty przypadek wcześniej mnie nie zauważyła. Wyjaśniła, że ma tylu znajomych, że zawsze ktoś zaprząta jej uwagę.

Powiedziałem, że ja z kolei najwięcej przesiaduję w Soufflet, której szef jest kumplem mojego gospodarza. Od tej pory wpadałem do D’Harcourt, kiedy tylko miałem ochotę się z nią spotkać. Tam stawiałem jej drinka, co dobrze wpływało na jej reputację, a kiedy zabierałem ją do Soufflet, moja pozycja w tym lokalu pozostawała bez szwanku. Gdy nie było jej na posterunku, kelner przekazywał jej wiadomości. Radził jej też, żeby się ciepło ubierała zimą, nie przemoczyła nóg i dobrze się odżywiała, wreszcie, żeby się nie dała nabrać klientom, którzy na jego doświadczone oko wyglądali na osiłków prowadzących rekrutację do burdelu. Łączyła ich więź, jaką znałem już z Nowego Jorku, gdzie kelner był dla wielu dziewczyn jedyną namiastką matki.

Kiedy już ustaliliśmy podobieństwa naszych *fréquentations*[257], Angèle i mnie zdziwiło, że musieliśmy ruszyć aż do Gypsy’s, dobrych pięćdziesiąt metrów od *boulevard*, żeby się odnaleźć. Przypominało to rozmowę dwojga nowojorczyków mieszkających w tym samym budynku, którzy po raz pierwszy wpadają na siebie na Majorce.

Potem często się z nią spotykałem. Nie wiem, czy miała złote serce, lecz było w niej coś, co po latach określiłem jako osobowość terapeutyczną. Poprawiała nastrój.

Kiedy wychodziłem z nią wieczorem, czasami oddalaliśmy się od Dzielnicy. To było trochę tak, jakby dziecko z Manhattanu zabrać do Bronx Zoo. Dziewczyny nie kursowały po Paryżu. Klienci byli miejscowi i takież mieli przyjemności. Montparnasse, choć od Dzielnicy Łacińskiej dzieli go niezbyt długi spacer, miał wszelkie cechy obcego kraju, łącznie z – do pewnego stopnia – językiem.

Na Montparnasse bywalcy kawiarni mówili po angielsku, amerykańsku i niemiecku. Tamtejsze dziewczyny musiały być co najmniej dwujęzyczne. W Dzielnicy poza francuskim słyszało się wietnamski, hiszpański, czeski, polski i rumuński. Ale przedstawiciele tych nacji co najmniej przyzwoicie mówili po francusku. Dzięki temu dziewczyny mogły pozostać zdecydowanie jednojęzyczne. Klienci byli studentami albo udawali, że studiują. To były czasy Małej Ententy i Francja wyznaczała Europie Wschodniej, teraz odciętej żelazną kurtyną, kulturalne i militarne wzorce. Rumuńscy studenci dostawali się na francuskie uniwersytety z równą swobodą co posiadacze francuskiej matury.

Pierwszeństwo Uniwersytetu Paryskiego było niekwestionowane, tak samo jak w średniowieczu. Ściągały tu wszystkie plemiona ocalone z imperiów austro-węgierskiego i osmańskiego: Serbowie i Chorwaci, Egipcjanie, Grecy i Ormianie, a także Haitańczycy i Koreańczycy, Wenezuelczycy i Argentyńczycy. Byli też oczywiście przybysze z Afryki Północnej. Byłoby to znakomite miejsce na zawiązanie przyjaźni, przydatnych w nadciągających konwulsyjnych latach, ale, o ile w ogóle się nad tym zastanawiałem, myślałem, że lokalne spazmy przeszły do historii, podobnie jak *écriture onciale*[258] i końskie zbroje.

Jako obcokrajowcy byliśmy tam bardziej pewni swojego francuskiego niż pomiędzy Francuzami. Od mojego pierwszego pojawienia się w Dzielnicy władałem francuskim nie gorzej niż Białorusin czy Czech i szybko awansując, bywałem brany za Węgra,

niemieckojęzycznego Szwajcara, Alzatczyka albo też Belga z flamandzkojęzycznych regionów. Wyżej się nie wzbiłem, z wyjątkiem Algierii, gdzie biorą mnie nieraz za recydywistę z Legii Cudzoziemskiej, posługującego się taką mieszanką wszelkich akcentów, że nie sposób ich rozróżnić.

Angèle nie lubiła Montparnasse'u. Ja też nie. Przyjechałem do Francji z tych samych pobudek, dla których chodziłem na plażę i pływałem tuż za bojami. Tam czułem się wolny. Leżąc na plecach, poruszałem się tylko o tyle, żeby nie poddać się prądowi, podciągałem kolana pod brodę i było mi dobrze. Amerykanie z Montparnasse'u, rozmawiający na tarasie przed Le Sélect, przypominali mi małpy na tratwie. Nawet nie wypłynęli. Jedyny powód, dla którego wydawało mi się, że ich nie lubię, to to, że wszyscy postanowili być pisarzami, malarzami albo rzeźbiarzami, a ja nie umiałem się zdecydować. Przez cały mój pobyt w Hôtel Saint-Pierre nie słyszałem o Gertrudzie Stein i choć czytałem *Ulissesa*, myśl, że mógłbym spotkać jego autora, była równie egzotyczna jak telefon do prezydenta Francji.

Angèle nie lubiła Montparnasse'u, ponieważ tamtejsi ludzie byli zarazem zbyt bogaci i zbyt dziwaczni. Amerykanki, powiedziała, nie wyglądają jak Francuzki, a tutejsze Francuzki nie są podobne do innych Francuzek. Nie było tu poważnych księgarń, zapchanych po sufit rozprawami doktorskimi i księgami ku pamięci zmarłych uczonych. (Sama nie czytała, ale lubiła akademicką atmosferę). Tutaj ludzie wyglądali na filistrów, być może narkomanów. Kelnerami w kawiarniach byli bezczelni Włosi, a ceny za *consommations* nadmiernie szybowały. Było za dużo gejów, którzy patrzyli na nią jakoś *drôle*[259]. Nie mieli się zresztą czego obawiać, bo nie stawała z nimi w konkury. Nasze wyprawy kończyliśmy w Closerie des Lilas, posterunku granicznym na skrzyżowaniu bulwarów Montparnasse i naszego własnego Saint-Michel. Przesiadywali tu bywalcy

Montparnasse'u – było za drogo w porównaniu z Dzielnicą. Stawiałem jej whisky, ale mówiła, że zalatuje pluskwami. Teraz wszyscy Francuzi piją scotcha.

Angèle nie mogła się doczekać powrotu do D'Harcourt, a kiedy już tam była, cieszyła się ze swojego wypadu. Opowiadała tak, jakby wróciła z rejsu dookoła świata. Ale w siódmym niebie znalazła się dopiero, kiedy wybrała się na Montmartre. Całe życie mówiła o *nuits blanches*[260] na Montmartrze, ale nigdy tam nie była. Zabrałem ją do Zelli's i osuszyliśmy kilka butelek szampana. Pić umiała. Apetyt miała zresztą dobry we wszystkich dziedzinach. W łóżku zachowywała się jak zawodnik gotowy grać na kilku pozycjach. Namówiła mnie na kupno tuzina migawek przedstawiających nas z butelkami, które – podobnie jak stroje sportowe sportowcom – miały jej posłużyć za materiał ilustracyjny do opowieści o naszych przygodach. Jej pokój, na dziobie budynku w kształcie statku, był tak wąski, że ledwo się w nim mieściło pojedyncze łóżko. Byłem tam tylko raz, we wrześniu 1927 roku, kiedy chorowała. Lustro było do połowy przesłonięte naszymi fotografiami z Montmartre'u.

Poza jej wyznaniem, że jestem *passable*, które otula moje ego jak nabijana diamentami kamizelka kuloodporna, niewiele zapamiętałem z tego, co mówiła. Drugi wyjątek to opowieść tak żywa, że czasami wydaje mi się, że sam byłem świadkiem tej sceny i mam ją nadal przed oczami.

Pewnego ranka Angèle opowiedziała mi, że z koleżankami grały w karty u niej w pokoju. Dwie siedziały na jej łóżku, dwie na biurku, jedna na jedynym krześle, a kolejna na walizce. Jedna zdjęła buty. Po chwili inna dziewczyna powiedziała: „Śmierdzi czyimiś stopami". Dziewczyna bez butów powiedziała: „Jeszcze raz to powtórz i powiesz *Bon jour* konsjerżce".

„Łapiesz? – zapytała Angèle. – Konsjerżka jest na parterze, a my na szóstym piętrze. Zamierzała ją zrzucić ze schodów. A ta

koleżanka, która zaczęła, powtórzyła: «Śmierdzi czyimiś stopami». Wtedy ta druga ją ucapiła, ciągnie ją na korytarz i toczą się razem po schodach, drapiąc się przy tym pazurami. Na piątym piętrze rozdzielili je dwaj studenci prawa, bo przeszkodziły im w nauce. Potem przez trzy noce nie były zdolne do pracy. Jeden student wziął dziewczynę, którą odciągnął, a drugi jej przeciwniczkę. A potem studenci się pokłócili i dziewczyna, której śmierdziały stopy, zamieszkała z jednym z nich w Facultés, a ten drugi zamieszkał z tą, która miała czuły węch. Rozkwitł prawdziwy romans".

Życie w Dzielnicy to był romans trącący stopami.

Obawiam się, że nie udaje mi się oddać najlepszych cech Angèle. Próba pełnego opisu kobiety na podstawie rozproszonych strzępów wspomnień przypomina wysiłek zrekonstruowania uroczego zwierzątka z kilku zaledwie kostek. W dodatku niektóre z tych strzępków nie są zbyt pomocne. Próbuję przypomnieć sobie, ile ważyła. Plus minus pięćdziesiąt trzy kilogramy.

Mina mi dziś rzednie, kiedy przypominam sobie, że dawała mi kuksańce w brzuch, całkiem mocno, i oboje uważaliśmy to za koleżeński zwyczaj. Zapewne mój punkt widzenia zmienił się wraz z napięciem mięśni.

A jednak Angèle istniała. Mam na to dowód, bo mój ówczesny gospodarz, Monsieur Pères, doskonale ją pamięta. Czasami go widuję w Paryżu w *brasserie* o nazwie L'Alsace. Właścicielem jest stary przyjaciel Pèresa, dawny właściciel Taverne Soufflet, który zbankrutował w 1931 roku, bo miał żonę pozbawioną głowy do interesów. (Nie można przecież oczekiwać, by sam *patron* miał do tego smykałkę). Teraz Monsieur Robert – jego nazwisko poznałem trzydzieści sześć lat po tym, jak mu się po raz pierwszy ukłoniłem – ma świetną żonę, która nie musi dbać o interesy, bo kręcą się same.

Monsieur Pères tuż po wojnie wycofał się z kierowania Hôtel Saint-Pierre i nadal mieszka w Dzielnicy, bo – jak mówi – dzięki temu zachowuje młodość. Ostatnio został oficerem Legii Honorowej.

Jak już wspomniałem, gdy po raz pierwszy zamieszkałem pod jego dachem w 1926 roku, był kawalerem *à titre militaire*, ponieważ błysnął odwagą podczas I wojny światowej. Ale zawsze podejrzewałem go, że stwarza pozory, jakoby na wstążeczkę zasłużył odkryciem w zakresie nieprzechodnich czasowników w języku aramejskim lub też czymś dotyczącym funkcjonowania pęcherzyka żółciowego. Tutaj to brzmiałoby bardziej efektownie. Podczas II wojny, w wieku pięćdziesięciu jeden lat, walczył jako kapitan piechoty i ponownie zasłużył na wyróżnienie.

„Poczułem się nieco urażony – wyznał mi, kiedy gratulowałem mu nowej rozetki – ponieważ awans przyszedł późno. Siedemdziesięciolatek w uniwersyteckiej dzielnicy, który ma tylko wstążeczkę, robi wrażenie na wpół przegranego. Ale spóźnienie wynikło z charakteru mojej działalności. Kancelaria Legii bardzo uważa z przyznawaniem orderów najwyższego stopnia hotelarzom, bo takie miejsce może być *maison de passe*[261]. Ledwo jednak ogłosiłem, że przechodzę na emeryturę, zaraz przyszła rozetka".

W ciągu trzydziestu lat Monsieur Pères gościł w Hôtel Saint-Pierre nieskończone rzesze studentów. Dlatego zachowuje się jak dyrektor internatu. Kiedy go spotykasz, może powiedzieć na przykład: „Jeden z naszych gości rozmawia dziś o poufnych sprawach w Izbie", mając na myśli posła, który w latach studenckich mieszkał w jego hotelu. „Zaszedł dalej, niż się spodziewałem". Albo: „Jeden z naszych gości został szanowanym internistą w Port-au-Prince. Dostałem od niego kartkę w ubiegłym tygodniu". Albo jeszcze: „Jeden z naszych chłopców, dziś profesor mediewistyki na Uniwersytecie Jerozolimskim, wydał ponoć wybitną monografię prawa świeckiego w łacińskim królestwie Akko. Mieszkał w pana pokoju jakieś dziesięć lat po panu. On przynajmniej czasami się uczył". Monsieur Pères utrzymuje, że byłem *farceur*, nierobem,

pamiętając, jak często wyskakiwaliśmy na drinka w tawernie Soufflet w chwilach, gdy jego żona była nie w humorze.

Absolwenci Hôtel Saint-Pierre to jedyne stowarzyszenie tego typu, w którego zjeździe chętnie wziąłbym udział: niestety, taki klub nie istnieje. Gdyby był, należałyby do niego również damy przyboczne, *bien entendu*[262]: dziewczyna, która mieszkała z Koreańczykiem piętro pode mną, kochanka Duńczyka z góry, Angèle oraz jej wszelkiej maści poprzedniczki i następczynie, a także dwie małe pokojówki z Dax, Lucienne i Antoine, które leciały do mieszczącej się na trzecim piętrze łazienki, jak tylko klient zamówił kąpiel. Zatrzaskiwały się tam na czas pozwalający na ożywczą przepychankę.

Monsieur Perès pamięta Angèle nieomal tak dobrze, jakby została słynną specjalistką od zoologii porównawczej w Peru.

Zmarła zimą 1927/1928, nie z powodu złamanego serca, lecz na grypę. Nie było mnie już w Paryżu, przebywałem w Providence, na Rhode Island, gdzie wróciłem do pracy w miejscowym „Journal" oraz „Evening Bulletin". W liście do mnie Perès wspomniał o jej śmierci obok innych lokalnych plotek.

„Umiała się dosadnie wyrazić – stwierdził pewnego dnia trzydzieści lat później. – Raz powiedziała mi: «Ty zakuta pało, ile śpiewasz za swoje nory?». Nie było w niej za grosz złośliwości. Jaka szkoda, że umarła. Ta to miała figurę!". Wyznał to w swoim ostatnim błogosławieństwie.

„Była *passable*" – odparłem.

Zauważyłem, że Monsieur Perès uznał moją wypowiedź za zbyt oziębłą. Nie wiedział jednak, ile dla mnie znaczyło to *passable*.

Przypisy

[1] Waverley Root (1903–1982) – amerykański dziennikarz i pisarz, autor m.in. *The Food of France* (1958), *The Food of Italy* (1971) oraz *Food, an Authoritative and Visual History and Dictionary of the Foods of the World* (1980).

[2] Maurice Curnonsky, właśc. Maurice Edmond Sailland (1872–1956) – wybitny autor piszący o jedzeniu we Francji, nazywany Księciem Gastronomii.

[3] Nawiązanie do Union Stockyards, słynnej ubojni i przetwórni mięsnej, która działała w Chicago od 1865 do 1971 roku.

[4] Yves Mirande (1876–1957) – francuski scenarzysta, reżyser, aktor i producent. Autor scenariuszy m.in. do filmów *Jej pierwszy bal*, *Moulin Rouge*, *Król Champs-Élysées*.

[5] Departamenty (fr.).

[6] W doskonałej formie (fr.).

[7] Paul Dudley White (1886–1973) – amerykański kardiolog. Założyciel American Heart Association.

[8] Dziwna wojna (fr.) – kolokwialne określenie pierwszego okresu II wojny światowej na froncie zachodnim, od października 1939 roku do maja 1940 roku.

[9] Jegrzy – formacje lekkiej piechoty (fr.).

[10] Rachunek (fr.).

[11] Marthe Richard, właśc. Marthe Richer (1889–1982) – prostytutka, pilotka, szpieg i polityk. Jako radna paryskiej IV dzielnicy z listy ruchu oporu w 1945 roku zgłosiła projekt ustawy zamknięcia lupanarów. W swoim przemówieniu oskarżyła nie same prostytutki, lecz „zorganizowaną i opatentowaną rozpustę" oraz mafię czerpiącą korzyści z legalnej prostytucji.

[12] Carry Amelia Nation (1846–1911) – amerykańska aktywistka na rzecz abstynencji. Należała do działającego przed prohibicją Związku Kobiet za Chrześcijańską Wstrzemięźliwością.

[13] Dziwne, zabawne (fr.).

[14] Joe Louis, właśc. Joseph Louis Barrow (1914–1981) – amerykański bokser wagi ciężkiej, mistrz świata w latach 1937–1949. Uznawany za jednego z najwybitniejszych bokserów wszech czasów.

[15] Szefowa (fr.).

[16] *Belphégor* – francuski serial przygodowy z 1927 roku, reż. Henri Desfontaines.

[17] Theda Bara, właśc. Theodosia Burr Goodman (1885–1955) – amerykańska gwiazda kina niemego.

[18] Aluzja do wiersza *Jesteś stary, ojcze Williamie* Lewisa Carrolla, recytowanego przez Alicję w piątym rozdziale *Alicji w krainie czarów*.

[19] Caviar Kaspia – założona w 1927 i istniejąca do dziś rosyjska restauracja przy place de la Madeleine.

[20] Maxim's – istniejąca do dziś restauracja w paryskiej VIII dzielnicy, znana z secesyjnego wystroju. W połowie XX wieku uchodziła za najsłynniejszą restaurację na świecie.

[21] To niefortunne (fr.).

[22] Bezceremonialna, prostolinijna (fr.).

[23] Lapérouse – słynna restauracja założona w 1766 roku, od 1933 do 1968 roku wyróżniona trzema gwiazdkami Michelina. La Tour d'Argent – restauracja słynna co najmniej od połowy XIX wieku, do 1996 roku wyróżniona trzema gwiazdkami Michelina. Oba lokale, obecnie mniej cenione, działają do dzisiaj.

[24] Rocky Marciano, właśc. Rocco Francis Marchegiano (1923–1969) – amerykański bokser, jedyny niepokonany mistrz świata wagi ciężkiej (1952–1956).

[25] Benny Leonard, właśc. Benjamin Leiner (1896–1947) – amerykański bokser, zawodowy mistrz świata kategorii lekkiej.

[26] Wesele (fr.).

[27] Pedałem, ciotą (fr. wulg.).

[28] Marcel Achard, właśc. Marcel-Augustin Ferréol (1899–1974) – francuski dramatopisarz, scenarzysta i reżyser filmowy. Autor komedii bulwarowych, m.in. *Jaś z księżyca* (1929), *Kartofel* (1957), *Idiotka* (1960). Wyreżyserował też cztery filmy, w tym *Les deux timides* (1943) i *La valse de Paris* (1950).

[29] Biblioteka Narodowa (fr.).

[30] Pierre de Bourdeille, seigneur de Brantôme (1540–1614) – francuski historyk, żołnierz i pamiętnikarz, autor *Żywotów pań swawolnych*.

[31] Yves Mirande, *Souvenirs d'Yves Mirande*, Paris, Fayard, 1952. *Souvenirs* – wspomnienia (fr.).

[32] Rachunek (fr.).

[33] Dosł. „obraz z polowania" (fr.), myśliwska tradycja układania na ziemi ubitej zwierzyny, rodzaj martwej natury.

[34] Jacques Deval (1895–1972) – francuski dramatopisarz, scenarzysta i reżyser filmowy.

[35] Nienawistnej (łac.).

[36] Suk, targowisko w krajach arabskich (fr.).

[37] Mariánské Lázně (czes.), Mariańskie Łaźnie – miasto w Czechach, w kraju karlowarskim.

[38] Lillian Russell, właśc. Helen Louise Leonard (1860–1922) – amerykańska aktorka i gwiazda operetki.

[39] Ekspedientek (fr.).

[40] Liebling nawiązuje do najsłynniejszej legendy związanej z pierwszym prezydentem Stanów Zjednoczonych. Sześcioletni Washington rzekomo dostał w prezencie siekierkę i zniszczył należące do jego ojca drzewko wiśniowe. Rozgniewanemu ojcu miał powiedzieć: „Nie umiem kłamać, ściąłem je moją siekierką". Udobruchany ojciec objął syna i pochwalił go za szczerość i odwagę. Autorem tej apokryficznej historii był wędrowny pastor i sprzedawca książek Mason Locke Weems. Biograf prezydenta wymyślił tę powiastkę, aby dać przykład jednej z cnót Washingtona.

[41] William Randolph Hearst (1863–1951) – amerykański magnat prasowy.

[42] John William Mackay (1831–1902) – amerykański przemysłowiec irlandzkiego pochodzenia, właściciel kopalń srebra i złota w zachodniej części Stanów Zjednoczonych.

[43] San Simeon, miasto w Kalifornii, gdzie mieści się Hearst Castle – przypominająca miasteczko luksusowa posiadłość Williama Randolpha Hearsta.

[44] Carl Gustaf Mannerheim (1867–1951) – fiński arystokrata, wojskowy i polityk. Generał lejtnant Armii Rosyjskiej, uczestnik wojny 1904–1905, a w czasie I wojny światowej dowódca korpusu kawalerii. W okresie II wojny światowej naczelny dowódca fińskich

sił zbrojnych, po zakończeniu działań wojennych marszałek Finlandii i prezydent tego kraju w latach 1944–1946. Jego *Wspomnienia* ukazały się pośmiertnie.

[45] Irene Castle (1893–1969) – tancerka, wraz z mężem Vernonem występowali na Broadwayu i w filmach niemych. Spopularyzowali taniec współczesny, m.in. fokstrota i taniec jazzowy.

[46] Jim Jeffries (1875–1953) – amerykański bokser, mistrz świata w wadze ciężkiej. W 1909 namówiony na powrót na ring i walkę z Jackiem Johnsonem (1878–1946). W 1910 roku Jeffries został sromotnie poturbowany, wydrwiony i znokautowany w piętnastej rundzie.

[47] Charles „Kid” McCoy, właśc. Norman Selby (1872–1940) – amerykański bokser, mistrz świata w kategorii średniej i półciężkiej.

[48] John Philip Sousa (1854–1932) – amerykański kapelmistrz i kompozytor marszów wojskowych oraz operetek. Dyrygował orkiestrą Korpusu Piechoty Morskiej Stanów Zjednoczonych. Następnie założył i prowadził własny Sousa’s Band – połączenie chóru wojskowego, orkiestry dętej, kapeli biesiadnej i orkiestry symfonicznej. Zespół działał przez prawie czterdzieści lat, koncertował dla wielotysięcznej publiczności w Stanach Zjednoczonych i za granicą.

[49] Cukiernia (fr.).

[50] Anton Rumpelmayer (1832–1914) – austriacki cukiernik, dostawca na dwór cesarski. We Francji prowadził cukiernie w kilku miejscowościach na Lazurowym Wybrzeżu. Cukiernia przy rue de Rivoli działała od 1903 roku.

[51] Rewanż, odwet (fr.).

[52] Pisuary (fr.).

[53] Tu: kucharz wyspecjalizowany w przygotowaniu warzyw (fr.).

[54] Miasto gastronomii (fr.).

[55] Miasto sztuki (fr.).

[56] Joseph Jacques Césaire Joffre (1852–1931) – naczelny wódz armii francuskiej w czasie I wojny światowej, marszałek Francji (1916).

[57] „Powieści Waverley” (*Waverley Novels*) – cykl popularnych powieści sir Waltera Scotta (1771–1832); jego tytuł został zaczerpnięty od wydanej w 1814 roku powieści *Waverley* otwierającej cykl.

[58] George Alfred Henty (1832–1902) – angielski pisarz i korespondent wojenny znany z historycznych opowieści przygodowych.

[59] Ślimak (niem.) – bułeczka drożdżowa, zwykle z cynamonem lub syropem.

[60] Johnny Weissmuller (1904–1984) – amerykański aktor i pływak niemieckiego pochodzenia, zdobywca wielu medali olimpijskich. W latach 1932–1948 odtwórca głównej roli w dwunastu filmach o Tarzanie.

[61] Dosł. „włochaci” (fr.) – określenie żołnierza piechoty armii francuskiej podczas I wojny światowej. Termin pochodzi od słowa *poil* (włos) i wziął się stąd, że podczas wojny żołnierze często się nie golili.

[62] Dywizjon francuskich sił powietrznych podczas I wojny światowej. Składał się głównie z amerykańskich ochotników, którzy dołączyli do armii francuskiej jeszcze przed przystąpieniem Stanów Zjednoczonych do wojny.

[63] Aleksiej Aleksiejewicz Brusiłow (1853–1926) – rosyjski generał kawalerii i generał-adiutant, od 1919 roku w Armii

Czerwonej. Pomiędzy czerwcem a wrześniem 1916 poprowadził największą ofensywę armii Imperium Rosyjskiego na froncie wschodnim przeciwko armiom państw centralnych.

[64] Los Angeles Dodgers – drużyna baseballowa z Los Angeles.

[65] RMS „Lusitania” – brytyjski parowiec transatlantycki, zatonął 7 maja 1915 po storpedowaniu przez niemiecki okręt podwodny „U-20”.

[66] Robert Georges Nivelle (1857–1924) – francuski generał, dowódca z okresu I wojny światowej.

[67] Wielki odznaczony (fr.).

[68] Szef służby hotelowej lub restauracyjnej.

[69] Georges Auguste Escoffier (1846–1935) – francuski szef kuchni, reformator klasycznej kuchni francuskiej, autor książek kucharskich.

[70] Król leśny – w starożytnej Italii tytuł kapłana, opiekuna świętego gaju oraz świątyni Diany nad jeziorem Nemi w Arycji. Jego wybranką, królową leśną, była bogini Diana.

[71] Winnetka – miejscowość w stanie Illinois, jedna z najbogatszych w Stanach Zjednoczonych.

[72] Specjalność lokalu (fr.).

[73] Kasa (fr.).

[74] Tu: wyższej jakości (fr.).

[75] Zwyczajne, tu: stołowe (fr.).

[76] W cywilu (fr.).

[77] Horatio Alger (1832–1899) – amerykański autor licznych i popularnych krótkich powieści, z których wiele ukazuje karierę „od pucybuta do milionera”.

[78] Karta dań, menu (fr.).

[79] Albert Robida (1848–1926) – francuski rysownik, pionier sztuki science-fiction.

[80] *Le Moyen de parvenir. Oeuvre contenant la raison de tout ce qui a esté, est, et fera* – dzieło François Béroalde'a de Verville, opublikowane po raz pierwszy w 1616 roku. Był to chaotyczny, barokowy zbiór konwersacji i żartów przy stole, przy którym zasiadają słynne osobistości.

[81] Poważnie ranny (fr.).

[82] Order Legii Honorowej V klasy przyznany za zasługi wojenne.

[83] Woźny sądowy (fr.).

[84] Dowód tożsamości (fr.).

[85] Tak zwani (fr.).

[86] Jadalnia (niem.).

[87] Kaszanka (niem.).

[88] Pasztetowa (niem.).

[89] Wino (niem.).

[90] Piwo (niem.).

[91] Radość z cudzego nieszczęścia lub niepowodzenia (niem.).

[92] Sam Langford, właśc. Samuel Langford, pseud. Boston Tar Baby (1883–1956) – amerykański bokser pochodzenia kanadyjskiego, uważany za najwspanialszego pięściarza zawodowego spośród tych, którzy nigdy nie zdobyli tytułu mistrzowskiego.

[93] Około 72–77 kg.

[94] Ralph Henry Barbour (1870–1944) – amerykański pisarz, autor powieści o tematyce sportowej.

[95] George Cruikshank (1792–1878) – angielski rysownik, karykaturzysta i grafik, autor ilustracji książkowych.

[96] Whitey Bimstein (1897–1969) – słynny trener bokserski i *cutman*, czyli osoba odpowiedzialna za zapobieganie urazom i leczenie ich podczas przerw między rundami.

[97] Zabawni (fr.).

[98] Morley Callaghan (1903–1990) – kanadyjski dziennikarz, powieściopisarz i dramaturg, a także znana osobowość radiowa i telewizyjna.

[99] Robert Myron Coates (1897–1973) – pisarz i krytyk związany z tygodnikiem „The New Yorker”.

[100] Joseph Gollomb (1881–1950) – amerykański pisarz, urodzony w Rosji; zmarł w Nowym Jorku. Po polsku ukazał się jego thriller psychologiczny *Klinika znachorów* (1929).

[101] Harold Callender (1892–1959) – dziennikarz, reporter związany m.in. z „The New York Times”.

[102] Lion de Belfort – rzeźba Auguste’a Bartholdiego stojąca przy paryskim place Denfert-Rochereau.

[103] Grand Guignol, właśc. Le Théâtre du Grand-Guignol – teatr grozy w okolicach paryskiego placu Pigalle, specjalizujący się w naturalistycznie ujętych scenach makabry. Działał w latach 1897–1962.

[104] Niemodne (fr.).

[105] *Dzwony z Corneville* – opera komiczna wystawiona po raz pierwszy w 1879 roku; libretto: Luis Clairville i Charles Gabet, muzyka: Robert Planquette.

[106] *No, No, Nanette* – komedia muzyczna wystawiona po raz pierwszy w 1924 roku na Broadwayu; libretto: Irving Caesar i Otto

Harbach, muzyka: Vincent Youmans. To z niej pochodzi przebojowa piosenka *Herbatka we dwoje*.

[107] Artysta kabaretowy, szansonista (fr.).

[108] Aristide Bruant (1851–1925) – francuski artysta kabaretowy. Był trubadurem francuskich ulic, śpiewał w żargonie paryskich przedmieść. Występował w czarnym kapeluszu i czerwonym szalu, w takim właśnie stroju na słynnym plakacie przedstawił go Henri de Toulouse-Lautrec.

[109] Na bieżąco, zorientowanych (fr.).

[110] Antoine Paul Taravel, pseud. Xavier Privas (1863–1927) – francuski pieśniarz kabaretowy.

[111] Król szansonistów (fr.)

[112] Wers z *La chanson des heures* Xaviera Privas. Liebling cytuje z pamięci. Pierwsza linijka tej piosenki brzmi: „*À qui sait aimer, les heures sont roses*” (dosł. „Temu, kto umie kochać, godziny płyną różowo”).

[113] Myśleć, umierać, czekać; szare, białe… żółtawozielone (fr.).

[114] Boul’Mich – potoczna nazwa paryskiego boulevard Saint-Michel.

[115] Pobyty (fr.).

[116] Artysta, którego zapamiętał Liebling, to Pierre Paul Marsalès (1863–1927), występujący pod pseudonimem „Polin”.

[117] Georges Courteline, właśc. Georges Victor Marcel Moinaux (1858–1929) – francuski dramaturg i prozaik.

[118] Gęba (fr.).

[119] *Valentine* – przebój Maurice’a Chevaliera z 1925 roku; muzyka: Henri Christiné, słowa: Albert Willemetz.

[120] Liebling nawiązuje do *Żalów pięknej płatnerki* François Villona.

[121] Ona miała (fr.).

[122] Nawiązanie do wersu „*mais où sont les neiges d'antan?*” („Ach, gdzie są niegdysiejsze śniegi?”, tłum. Tadeusz Boy-Żeleński) z *Ballady o paniach minionego czasu* François Villona.

[123] Georges Carpentier (1894–1976) – francuski bokser wagi półciężkiej.

[124] Jack Walker, właśc. Leone Jacovacci (1902–1983) – włosko-kongijski bokser wagi półciężkiej.

[125] André Dunoyer de Segonzac (1884–1974) – francuski malarz i rysownik.

[126] Thomas Rowlandson (1756–1827) – angielski malarz i karykaturzysta. Liebling nawiązuje do jego rysunków przedstawiających słynną walkę stoczoną w 1810 roku przez angielskiego mistrza Toma Cribba i byłego niewolnika Toma Molineaux, który za swoje osiągnięcia bokserskie został wyzwolony.

[127] *Stag at Sharkey's* (1909) – obraz George'a Bellowsa (1882–1925), amerykańskiego malarza i autora litografii. Szczególną popularnością cieszyły się jego przedstawienia walk bokserskich.

[128] Thomas Eakins (1844–1916) – amerykański malarz realista, rzeźbiarz, fotograf i nauczyciel. Często sięgał po motywy sportowe, takie jak łowienie ryb i polowanie, regaty, wyścigi kolarskie i mecze bokserskie. W scenach, których istotą jest ruch, postaci pozostają jednak statyczne, jakby „zamrożone”.

[129] Thomas Eakins, *Liczenie*, 1898, Yale University Art Gallery.

[130] Fernand Cuny (1880–1937) – francuski bokser, mistrz Francji w wadze piórkowej. Autor podręcznika *La boxe* (1918), trener kadry

olimpijskiej.

[131] Edouard Mascart (1902–1976) – francuski zawodnik wagi piórkowej.

[132] Panama Al Brown, właśc. Alfonso Teofilo Brown (1902–1951) – panamski bokser, mistrz świata w wadze koguciej.

[133] Cirque d'Hiver – sala widowiskowa w paryskiej XI Dzielnicy. Zbudowana w 1852 roku według projektu Jacques-Ignace's Hittorffa, odbywały się w niej koncerty muzyki klasycznej, pokazy filmowe, spektakle teatralne i występy cyrkowe.

[134] Kid Chocolate, właśc. Eligio Sardiñas Montalvo (1910–1988) – kubański bokser, mistrz świata w kategorii superpiórkowej.

[135] Nie dał rady (fr.).

[136] Prawo wejścia (fr.).

[137] W stylu grenadiera (fr.). Grenadierzy – powstała w pierwszej połowie XVII wieku formacja piechoty, której głównym zadaniem było miotanie granatów.

[138] Nawiązanie do historii Hannibala, który po wojnach punickich został oskarżony o spiskowanie z syryjskim królem Antiochem III. W 196 roku p.n.e. uciekł z Kartaginy; kolejne lata spędził na dworze Antiocha III, a następnie u króla Prusjasza w Bitynii, gdzie w 183 roku p.n.e. popełnił samobójstwo.

[139] Członek stowarzyszenia (fr.).

[140] Przynależność (fr.).

[141] W restauracji Foyot, u Foyota (fr.).

[142] Przystawka (fr.).

[143] Pasztet (fr.).

[144] Uczony (fr.).

[145] Gówno (wulg. fr.).

[146] Proszę czekać (fr.).

[147] Aperitif w oczekiwaniu (fr.).

[148] Paryskie życie (fr.).

[149] Robert Rutherford „Colonel” McCormick (1880–1955) – prawnik, wojskowy, radny miasta Chicago z ramienia republikanów, wydawca i właściciel „Chicago Tribune”.

[150] James John Walker, przydomek „Beau James” (1881–1946) – liberalny demokrata, burmistrz Nowego Jorku w latach 1926–1932. Zmuszony do dymisji z powodu skandalu korupcyjnego.

[151] Calvin Coolidge (1872–1933) – trzydziesty prezydent Stanów Zjednoczonych – z ramienia Partii Republikańskiej. Jego małomówność bywała tematem żartów.

[152] W 2021 byłoby to około 25 dolarów.

[153] W środku (fr.).

[154] Wędliniarz (fr.).

[155] Kucharz odpowiedzialny za przygotowanie sosów, dań duszonych i gorących przystawek (fr.).

[156] W pośpiechu (fr.).

[157] Kucharz zajmujący się pieczeniem mięs (fr.).

[158] Omar Nelson Bradley (1893–1981) – generał armii amerykańskiej, w czasie II wojny światowej walczył na frontach północnoafrykańskim i europejskim, przewodniczący Kolegium Połączonych Szefów Sztabów (1949–1953).

[159] Zastępca szefa kuchni (fr.).

[160] George Gordon Coulton (1858–1947) – brytyjski mediewista. Ostro antykatolicki i skłonny do polemik; w latach trzydziestych

jego adwersarzem był Hilaire Belloc.

[161] La Pyramide – restauracja w Vienne, przez wiele lat wyróżniana trzema gwiazdkami Michelina. Pod kierownictwem Fernanda Pointa (1897–1955) uchodziła za najlepszą restaurację we Francji. La Pyramide istnieje do dziś i ma obecnie dwie gwiazdki Michelina.

[162] Licealiści (fr.).

[163] Mistrz cukierniczy (fr.).

[164] Kuchni lyońskiej (fr.).

[165] Zawodowego (fr.).

[166] Właścicieli piwniczek z winem (fr.).

[167] Archie Moore, pierw. Archibald Lee Wright (1913–1998) – amerykański bokser, mistrz świata wagi półciężkiej.

[168] Na karafki (fr.).

[169] 25 listopada 1940 roku w eksplozji „Patrii” zginęło 267 osób. Na statku znajdowało się blisko 1800 żydowskich emigrantów z opanowanej przez nazistów Europy. Do tragedii doprowadziła bomba podłożona na pokładzie przez członków paramilitarnej organizacji żydowskiej Hagana. Jej członkowie chcieli unieruchomić statek w porcie i w ten sposób zmusić brytyjskie władze administrujące Palestyną do wpuszczenia imigrantów z Europy.

[170] Znanych literatów (fr.).

[171] Most na Renie, łączący Kehl w Niemczech z francuskim Strasburgiem. W 1939 roku wysadzony przez wojska francuskie, przez pewien czas nadawał się jeszcze do użytku. Całkowicie zniszczony przez Niemców w 1944 roku.

[172] Strzelec wyborowy (fr.).

[173] *La mort dans l'âme* (pol.: *Rozpacz*) – trzeci tom powieści Jean-Paul Sartre'a *Drogi wolności* (polski przekład: Julian Rogoziński, Warszawa, PIW, 1958).

[174] Czekania (fr.).

[175] La Princesse Lointaine (dosł. „daleka księżniczka") – nazwa pochodzi od dramatu Edmonda Rostanda (1895). Wedle legendy XII-wieczny trubadur Jaufré Rudel z daleka zakochał się w nigdy niewidzianej Hodiernie z Trypolisu.

[176] *La belle dame sans mercy* (dosł. „Piękna pani bez litości") – wiersz Alaina Chartiera o miłości dworskiej.

[177] Danie dnia (fr.).

[178] Witryny, frontony (fr.).

[179] Tutaj: nie wiadomo co (amerykańskie określenie zaczerpnięte z jidysz).

[180] Była smakoszką, bardzo lubiła (fr.).

[181] Smakoszy (fr.).

[182] Sztuka kulinarna (fr.).

[183] Czasy rozkwitu (fr.).

[184] Dosł. „nie wiem co" (fr.), trudny do określenia urok.

[185] Bois de Boulogne, Lasek Buloński.

[186] Prywatna sala w restauracji (fr.).

[187] Pielęgnacja urody (fr.).

[188] Diana Olivia Winifred Maud Cooper, wicehrabina Norwich, z domu Lady Diana Manners (1892–1986) – angielska arystokratka i aktorka, przed I wojną światową należała do Koterii – znanej grupki arystokratów i intelektualistów. Zasłynęła rolą Madonny w *Cudzie*

Karla Vollmöllera, w reżyserii Maxa Reinhardta, wystawionym po raz pierwszy na Broadwayu w 1923 roku.

[189] Rosamond Pinchot (1904–1938) – amerykańska aktorka i bywalczyni salonów. Miała dziewiętnaście lat, kiedy Max Reinhardt „odkrył ją” na pokładzie transatlantyku. Obsadzona przez niego w *Cudzie* w roli zbiegłej z klasztoru zakonnicy została okrzyknięta „najśliczniejszą kobietą w Ameryce”.

[190] Degustacji (fr.).

[191] Maurice-Paul-Emmanuel Sarrail (1856–1929) – polityk i generał francuski, dowódca z okresu I wojny światowej.

[192] Ferdinand Foch (1851–1929) – francuski dowódca i teoretyk wojskowy, marszałek Francji (1918), marszałek polny Wielkiej Brytanii (1919) i marszałek Polski (1923).

[193] Philippe Henri Benoni Omer Joseph Pétain (1856–1951) – marszałek Francji, polityk francuski, szef rządu Vichy.

[194] John Joseph „Black Jack” Pershing (1860–1948) – amerykański generał, uczestnik I wojny światowej.

[195] Lacoste, Cochet i Borotra – Liebling wymienia trzech z drużyny czterech francuskich tenisistów, nazywanych Czterema Muszkieterami, którzy odnosili sukcesy w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Byli to: Jean Borotra, „Latający Bask” (1898–1994), Jacques Brugnon, „Toto” (1895–1978), Henri Cochet (1901–1987) oraz René Lacoste, „Krokodyl” (1904–1996). Przez sześć kolejnych lat (1927–1932) zwyciężali w rozgrywkach o Puchar Davisa.

[196] Harold Clayton Lloyd (1893–1971) – amerykański aktor filmowy, reżyser, scenarzysta, producent i artysta komediowy. Stworzył postać nieśmiałego okularnika pakującego się w tarapaty.

[197] Jacques Soustelle (1912–1990) – francuski antropolog, znawca cywilizacji prekolumbijskich i polityk. Wcześnie związany z Wolną Francją, przyczynił się do wyboru Charles'a de Gaulle'a na prezydenta, ale później poróżniła ich kwestia niepodległości Algierii.

[198] Sikhizm – religia powstała w XV wieku w indyjskiej prowincji Pendżab. Wyznawcy przestrzegają zasad moralności, diety i sposobu ubierania się. Kolorowymi turbanami sikhowie zakrywają włosy, których nie obcinają od dzieciństwa.

[199] Awangarda, liderzy (fr.).

[200] W starym stylu (fr.).

[201] Prosper Montagné (1865–1948) – francuski szef kuchni, autor książek i artykułów o tematyce kulinarnej. Encyklopedię *Larousse gastronomique* przygotował wspólnie z Prosperem Sallesem.

[202] Styl płomienisty (fr.). Chodzi o kierunek w schyłkowym okresie architektury gotyckiej, który występował głównie w XV- i XVI-wiecznej Francji.

[203] Rodzina Fratellini – francuskie rodzeństwo cyrkowców: Paul, François i Albert. Sławę przyniosły im występy w Cyrku Medrano po I wojnie światowej.

[204] Charley Goldman (1887–1968) – słynny trener bokserski. Jego najwybitniejszym podopiecznym był niepokonany mistrz świata wagi ciężkiej Rocky Marciano.

[205] Oberża, gospoda (fr.).

[206] Gospoda, przydrożna restauracja (fr.).

[207] Wlej w gardziołko nasz szlachetny trunek w oczekiwaniu na cuda mistrza Ogona – istną pieszczotę dla dziąseł (fr.).

[208] Wino czerwone i białe, karafka 50 centymów, kiełbaski czosnkowe 50 centymów, sardynki… (fr.).

[209] Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) – francuski prawnik, polityk i pisarz. Autor *Fizjologii smaku albo Medytacji o gastronomii doskonałej* (polskie tłumaczenie: Joanna Guze).

[210] Wezwanie (fr.).

[211] Prowadzenie restauracji (fr.).

[212] Zawód (fr.).

[213] René Clair, właśc. René-Lucien Chomette (1898–1981) – francuski reżyser, scenarzysta i aktor filmowy.

[214] „Z patelni", bez sosu (fr.).

[215] Na zamówienie (fr.).

[216] Shepheard's Hotel – główny hotel w Kairze; od połowy XIX do połowy XX wieku jeden z najsłynniejszych hoteli na świecie. Spłonął w 1952 roku.

[217] Uparciuch (fr.).

[218] Charles Marie Maurras (1868–1952) – francuski myśliciel polityczny i filozof, monarchista, rzecznik autorytaryzmu, krytyk rządów demokratycznych i dyktatury plebiscytarnej. Redaktor monarchistycznej „La Gazette de France"; zwolennik rządów Francisco Franco i António de Oliveira Salazara.

[219] Krągłości (fr.).

[220] Arthur McWeeney (1909–1983) – irlandzki dziennikarz sportowy.

[221] Kuchnia z okolic Bordeaux (fr.).

[222] Havelock Ellis (1859–1939) – brytyjski lekarz i reformator społeczny. Jeden z twórców nowoczesnej seksuologii, autor pojęcia narcyzmu.

[223] Bohaterka *Ulissesa* Jamesa Joyce'a, żona głównego bohatera, Leopolda Blooma.

[224] Nowa fala (fr.).

[225] Bohater *Ulissesa* Jamesa Joyce'a, kochanek Molly Bloom.

[226] Strach przed światem (fr.).

[227] Choroba wieku (fr.).

[228] Tytuł piosenki do słów Johna Edwarda Hazzarda *Ain't It Awful, Mabel?*

[229] Tytuł amerykańskiego niemego filmu komediowego z 1926 roku oraz jego remake'u z 1944 roku, *Up in Mabel's Room* (reż. Allan Dwan).

[230] Konsumpcji (fr.).

[231] Pod kloszem (fr.).

[232] Biustonosz (fr.).

[233] Tu: majtki (fr.).

[234] Znaki rozpoznawcze (fr.).

[235] W parze (fr.).

[236] Policji obyczajowej (fr.).

[237] Max Lerner (1902–1992) – amerykański dziennikarz urodzony w Rosji.

[238] Dosł. „krowa", przen. „małpa, złośliwiec" (fr.).

[239] Thomas Stanley Matthews (1901–1991) – redaktor, dziennikarz i pisarz. W latach 1949–1953 redaktor naczelny magazynu „Time".

[240] Jesteś cudowny (fr.).

[241] Elmer Davis (1890–1958) – amerykański pisarz, reporter i dziennikarz, podczas II wojny światowej dyrektor Biura Informacji Wojennej.

[242] Możliwy (fr.).

[243] Zadarty (fr.).

[244] Mary Pickford (1892–1979) – amerykańska aktorka i producentka filmowa kanadyjskiego pochodzenia, gwiazda epoki kina niemego.

[245] Marion Davies (1897–1961) – amerykańska producentka filmowa i aktorka.

[246] Mae Murray (1885–1965) – amerykańska aktorka i tancerka.

[247] Ann Pennington (1893–1971) – amerykańska aktorka (kina niemego i dźwiękowego), tancerka i piosenkarka.

[248] Marie-Louise Hégoburu (1898–1947) – artystka kabaretowa i musicalowa, tancerka, piosenkarka, aktorka filmowa.

[249] Liebling cytuje niedokładnie. Słowa refrenu brzmią: „*Day will break and you'll awake and start to bake / A sugar cake for me to take for all the boys to see*" (dosł.: „Wstanie dzień, ty zbudzisz się i zaczniesz piec / dla mnie słodkie ciasto, które pokażę wszystkim chłopcom").

[250] *Little Mary Sunshine* – musical parodiujący styl operetkowy, wystawiony po raz pierwszy w 1959; muzyka i słowa: Rick Besoyan.

[251] Truwerzy – średniowieczni muzycy i poeci, którzy od połowy XII wieku działali w północnej Francji. Swoje utwory – o tematyce wojennej bądź miłosnej – wykonywali przy akompaniamencie prostych instrumentów, takich jak lutnia czy szałamaja.

[252] Liebling cytuje utwór *Les oisillons de mon pays*, którego autorem był truwer Gace Brulé (ok. 1160–po 1213).

[253] Specjalność lokalu (fr.).

[254] American Legion – organizacja non-profit zrzeszająca weteranów wojennych Stanów Zjednoczonych; ma siedzibę w Indianapolis w stanie Indiana.

[255] Dosł. „Ach, truskawki i poziomki! Wina, któreśmy pili” (fr.).

[256] *Trois jeunes filles nues* (dosł. „Trzy nagie dziewczyny”) – operetka francuska, muz. Raoul Moretti, sł. Yves Mirande i Albert Willemetz, premiera 1925.

[257] Stale odwiedzanych miejsc (fr.).

[258] Uncjała (fr.).

[259] Dziwnie (fr.).

[260] Białych nocach (fr.).

[261] Dom schadzek (fr.).

[262] Oczywiście, ma się rozumieć (fr.).

Przepych i rozkosz

ANNA ARNO

Koledzy z „New Yorkera” zastawali go nieraz o świcie w redakcyjnej łazience: rozebrany do pasa odprawiał ablucje po nocy stukania w maszynę. Abbott Joseph Liebling (1904– 1963) bywał milczący i oswajał się powoli. Pisał podobnie jak jadł – obficie i z rozkoszą. Cmokał, zadowolony z celnej frazy. Tylko czasem sobie wyrzucał, że pisze o błahostkach, rozmienia się na dziennikarską drobnicę. A przecież od dziecka marzył o powieściach przygodowych. *Między posiłkami. Apetyt na Paryż* to ostatnia i najważniejsza książka Lieblinga. Wbrew temu, co podpowiada tytuł, nie mieści się na półce z kulinariami ani wśród egzaltowanych paryskich wspomnień. Cykl artykułów, pierwotnie publikowanych na łamach „New Yorkera”, składa się na barwny i zamaszysty autoportret autora.

Liebling był żarłoczny i subtelny, wybredny i łapczywy, dowcipny i skłonny do melancholii. Jako dziecko nałogowo czytał, zagryzając kanapkami. Wychowywany pod okiem niemieckich guwernantek, już jako kilkulatek bywał we Francji i dorastał w kulcie Paryża, stolicy piękna i luksusu. Ojciec był żydowskim imigrantem z Austrii, zrobił karierę od pucybuta do milionera. To dzięki niemu Liebling spędził w Paryżu rok akademicki 1926/27, który ukształtował go jako smakosza i pisarza. Wrócił w 1939 jako korespondent wojenny. Stwierdził, że od czasów studenckich miasto

niewiele się zmieniło, może z wyjątkiem „pasków papieru, którymi oklejono sklepowe wystawy, żeby szkło nie wyleciało przy bombardowaniu".

Podczas „dziwnej" czy też „siedzącej" wojny obserwował spacerowiczów na bulwarach i sprawdzał, gdzie jeszcze można dobrze zjeść. Potem, jako korespondent na froncie tunezyjskim, zapewniał, że trudno zmarznąć bardziej, niż śpiąc w namiocie na pustyni. Osobliwie wyglądał w mundurze. Jak wspominał redaktor „New Yorkera" Gardner Botsford, „jedyne wojskowe spodnie, na tyle obszerne, by dało się je zapiąć na imponującym brzuszysku, z tyłu pozostawiały olbrzymie, wydęte siedzenie, w którym zmieściłby się parasol plażowy". Liebling nie był zwierzęciem politycznym ani uczonym. Jego korespondencje często przypominają dziennik lub list z podróży – nieformalne, bezpośrednie niczym rozmowa. Ten ton – intelektualny, ale lekki, z mrugnięciami do czytelnika – stał się znakiem firmowym „New Yorkera". Liebling nim nie nasiąknął – on go stworzył.

W wojennych reportażach nie silił się na analizy ani historiozoficzne teorie. Ciekawili go „zwykli ludzie": naciągacze i oszuści, sportowcy i sklepikarze. Sprzedawca ryb opowiadał, jak biorą, a kobieta na wsi o charakterach krów i dziennym udoju. Podczas wyzwolenia Cherbourga odkrył piwnicę, gdzie Niemcy zgromadzili przednie trunki. Butelkę calvadosu Liebling zabierał na wywiady, bo znakomicie rozwiązywał język rozmówców. Na Mont Saint-Michel Liebling ucztował w towarzystwie Roberta Capy. Suflety i omlety, homary i ostrygi, ale niestety przepadł mu deser, bo usłyszał strzały. W swojej wojennej korespondencji znajdował miejsce, by informować, który skorupiak jest bardziej mięsisty, a który wyróżnia się aromatem. W Bayeux wymownym znakiem wojny były góry sera camembert, którego nie dostarczono na paryski rynek, bo był w smaku zbyt ostry dla brytyjskich i amerykańskich żołnierzy.

Liebling ostrzegał, że aby wyrobić sobie podniebienie, trzeba sporo zjeść, i podkreślał, że jest coś upokarzającego w dbaniu o linię. Ubolewał nad „nową modą" na szczupłą sylwetkę i „zdrowe" (czyli nietuczące) jedzenie. Jego biograf Raymond Sokolov twierdzi wręcz, że obżarstwo było dla niego manifestacją niezależności, paradoksalnie – męskiej siły. „Nie był epikurejczykiem – twierdziła Janet Malcolm – on po prostu jadł. Po biesiadzie we francuskiej restauracji, w drodze powrotnej do biura, pochłaniał jeszcze tort z kremem". W młodości próbował zrzucić zbędne kilogramy. Lubił piesze wędrówki, po których z czystym sumieniem mógł dalej ucztować. Jego pasją był boks, a poświęcona mu *Sweet Science* („Słodka nauka") to klasyka literatury sportowej. Mówiąc o kuchni i miłości, sięgał nieraz do bokserskiego czy baseballowego słownika. W końcu są to rozkosze ciała, które potrafią porwać duszę. Liebling nie stawiał między nimi granic. W swoim ostatnim tekście, *Paysage de crépuscule*, cytował starego pułkownika: „Umysł, jak wino reńskie, najlepszy jest schłodzony, nie zmrożony. Ale kobiety są najlepsze w temperaturze pokojowej". Liebling myślał podobnie. Jego umiejętność pławienia się w przyjemności bywała zaraźliwa. Tematem jego książki jest w gruncie rzeczy pragnienie i *joie de vivre* w chwilach jego spełnienia.

Niski, łysy, z platfusem, Liebling zajmował całą szerokość chodnika, ale przy tym miał wdzięk, umiał być zalotny. Sporo romansował, w arkana erotycznej sztuki wprowadzały go paryskie prostytutki, co nie przełożyło się na domowe szczęście. Pierwsza żona – kasjerka w kinie – ostro piła i chorowała psychicznie. Druga – piękna i wyzwolona, była modelka – opuściła Lieblinga bez uprzedzenia. Po pięćdziesiątce w Londynie poznał pisarkę Jean Stafford – pierwszą żonę Roberta Lowella. Liebling różnił się od poety w każdym calu. I natychmiast rozpoznał, że to nie będzie zwykły flirt. Oprowadzał Jean po podejrzanych spelunkach, woził po mieście rolls-royce'em (z szoferem, żadne z nich nie miało prawa

jazdy), sprawił jej garderobę na miarę. Stafford była elokwentna i dowcipna. Wątku nie traciła nawet na rauszu. Liebling czytał jej teksty z podziwem i zachęcał do pisania, bo od lat nie kończyła zamówionej przez wydawcę powieści. Mówiła, że to z nadmiaru szczęścia. Początkowo Liebling nie wypominał jej butelek dobrego wina, ale wkrótce rozpoznał siłę niszczącego ją nałogu. Ją z kolei coraz bardziej drażniło jego obżarstwo (sama jadła niewiele, chociaż smacznie gotowała i chętnie przyjmowała gości).

Liebling był zdeklarowanym sybarytą. Za nieumiarkowany apetyt zapłacił wysoką cenę: miał niewydolne nerki i serce, podagra zniekształciła mu dłonie, stopy, a nawet uszy. Nie umiał, a nawet nie chciał schudnąć. Wspomnienie dietetycznego turnusu w Szwajcarii to jeden z najzabawniejszych epizodów *Między posiłkami*. W tej książce niedomagający, przedwcześnie postarzały Liebling żegnał się z Francją swej młodości.

Tęsknota za tym, co nieodwracalnie minione, jest jednym z uroków tych szkiców. Jako student Liebling zbierał okruchy Paryża końca XIX wieku. W zakurzonych strojach występowali jeszcze pieśniarze, których szkicował Toulouse-Lautrec. Ale szczupłe chłopczyce zastąpiły już korpulentne damy, które w gorsetach więziły swoje bujne kształty. Jak pisał James Salter: „Niczym kawałki wstążek i błyskotki, które sroka przynosi do gniazda, Liebling gromadził rzeczy odrzucone, które niosą emocjonalny ładunek, fragmenty fantastycznego i znikającego miasta, tego samego, które pokochali Hemingway i Gertrude Stein, miasta w latach dwudziestych wyczerpanego po czterech latach krwawej wojny i zmęczonego mimo ostatecznego zwycięstwa. Paryż miał twarz jeszcze czarującą, ale jego cera zwiędła, a na czole i wokół ust pojawiły się delikatne zmarszczki”. Liebling nie bywał w salonie Gertrude Stein, nie pił z Hemingwayem ani z Fitzgeraldem. Jego współbiesiadnikiem, mistrzem grzesznych rozkoszy, był Yves Mirande, autor popularnych bulwarówek.

Ciekawe, jak czułby się we współczesnym Paryżu? Gdzie by się stołował? Legendarna Lapérouse istnieje do dziś, ale Liebling uważał, że zeszła na psy u zarania ubiegłego stulecia. Można sobie tylko wyobrazić, co on, miłośnik słonek i ortolanów, myślałby o diecie wegańskiej. Z jaką miną patrzyłby na mikroskopijne porcje menu degustacyjnego w nowoczesnym lokalu. Nie uszczęśliwiłaby go też wymyślna *fusion cuisine*, bulion o konsystencji pianki ani lody czosnkowe. Gastronomicznie wykształcony w Paryżu w latach dwudziestych, w dodatku karmiony opowieściami o ucztach *la belle époque*, był wierny klasycznej kuchni francuskiej: precyzyjnej, pracochłonnej i suto okraszonej. Powołując się na kompana i rywala, Waverley Roota, dzielił Francję na regiony oliwne, smalcowe i maślane. Opowiadał, że bliscy jego sercu Normandczycy „warzywa jedzą pod postacią zwierząt, bo roślinożercy żywią się trawą, a mięsożerny Normandczyk zjada roślinożerców. Podobnie owoce spożywa się tu pod postacią cydru i jego destylatu, calvadosu".

Liebling nie tęsknił za eksperymentem i pomstował na szefa kuchni, który przykładał się głównie do deserów. Napisał prawdziwy pean na cześć ginącej tradycji *pot- au- feu* – esencjonalnego bulionu, który „wiecznie" perkotał w każdej porządnej kuchni. Opiewał glorię rodzinnych restauracji: z siermiężnym wystrojem, obfitą strawą i gawędą zakrapianą domowym trunkiem. Cenił wyszukane frykasy, choć upierał się, że prawdziwy znawca powinien skosztować kiełbaski z flaków, znać smak móżdżku i rozmaite gatunki drobnych słodkowodnych ryb.

Po publikacji *Między posiłkami* Liebling podupadł psychicznie. Latem 1963 pojechał do Francji, szofer woził go po Normandii i nad Loarą. „Czuł, że to ostatni raz" – wspomina Jean Stafford, która towarzyszyła mu w podróży. Zmarł w grudniu owego roku wskutek chorób będących konsekwencją otyłości. Miał zaledwie pięćdziesiąt dziewięć lat. Żona nie zapamiętała jego ostatnich słów, ale zapewniała, że mówił je po francusku.

Słowniczek kulinarny

ANNA ARNO

A

ablette – ukleja pospolita.

aubergine – bakłażan.

B

bifteck – befsztyk, stek.

bouillabaisse – śródziemnomorska zupa z ryb morskich; najbardziej znana jej wersja pochodzi z Marsylii. Nazwa wywodzi się z języka oksytańskiego i oznacza dwie podstawowe czynności wykonywane przy przyrządzaniu zupy: *bolhir* (gotowanie) i *albaissar* (odcedzanie). Potrawę podaje się na dwóch półmiskach: na jednej wywar, na drugiej ryby i owoce morza, które się w nim gotowały.

C

caille vendangeuse – przepiórka pieczona w liściach winogron, podana w sosie z rodzynkami.

canard au sang – tłoczona kaczka, specjalność z Rouen. Różne części ptaka podaje się z sosem na bazie jego krwi i szpiku, wytłaczanych

za pomocą specjalnej wyciskarki.

carte du jour – menu zawierające dania na dany dzień.

cassoulet – potrawka z fasoli, warzyw oraz różnych mięs i wędlin, przepis różni się w zależności od regionu Francji. Nazwa pochodzi od słowa *cassolo*, oznaczającego „garnek". Oryginalne danie pochodzi prawdopodobnie z Castelnaudary koło Tuluzy. Dziś za jego ojczyznę uchodzi Carcassonne.

chateaubriand – gruby befsztyk, wykrajany z tzw. główki polędwicy wołowej, a następnie delikatnie obsmażony i pieczony. Nazwa dania pochodzi od nazwiska François-René de Chateaubrianda.

civet – gulasz z dziczyzny.

colin froid mayonnaise – czarniak na zimno z majonezem.

contre-filet – stek z rostbefu.

côtes d'agneau – żeberka jagnięce.

crème de menthe – likier miętowy.

D

darnes de saumon froid sauce verte – łosoś na zimno w sosie ziołowym.

daube provençal – tradycyjny prowansalski gulasz wołowy; wołowinę dusi się w czerwonym winie z dodatkiem skórki i soku z pomarańczy.

dorade – dorada.

dry beer – amerykańskie piwo dolnej fermentacji o niskiej zawartości alkoholu i ekstraktu oraz bardzo delikatnym smaku.

E

en brochette – pieczone lub grillowane na szpikulcu do szaszłyków.

en buisson – układane na półmisku na kształt piramidy.

en matelote – w potrawce na winie.

entrecôte Bercy – antrykot podawany z sosem na białym winie i szalotkach. Danie powstało pod koniec XVIII wieku, gdy w podparyskiej dzielnicy Bercy odbywały się największe na świecie targi wina.

escargots en pots de chambre – dosł. „ślimaki w nocnikach".

F

fasolka po bostońsku – fasola wolno pieczona w melasie, tradycyjne danie bostońskie.

G

garbure – gęsta zupa na bazie kapusty i konfitowanej gęsiny.

gendarme (*saucisse / Belle*) *de Morteau* – rodzaj surowej wędzonej kiełbasy. Nazwa pochodzi od miasteczka Morteau w regionie Franche-Comté. *Gendarme* to również nazwa suchej, wędzonej kiełbasy.

gigot – udziec.

glacé – w sosie na bazie zredukowanego wywaru mięsnego.

goujon – kiełb.

H

haricots blancs – biała fasola.

haricots verts – zielona fasolka (szparagowa).

homard au porto – homar w sosie na bazie porto.

I

îles-flottantes de Tante Marie – dosł. „pływające wyspy Ciotki Marii”; chmurki z piany z białek kładzione na waniliowym kremie na bazie żółtek.

K

klaret – czerwone wino z Bordeaux. Nazwa pochodzi od łacińskiego *clarus* („jasny, czysty, przezroczysty”), co podkreśla jego jasnoczerwony, prawie różowy odcień.

L

langouste à l’américaine – langusta w sosie amerykańskim.

langoustes – langusty.

loup de mer – labraks.

M

meringues – bezy.

meringues glacées – bezy z lodami.

mille-feuille – dosł. „tysiąc liści”; deser składający się z trzech płatów ciasta francuskiego przełożonego kremem cukierniczym (*crème pâtissière*), a czasami również bitą śmietaną i owocami. Ostatnią

warstwę ciasta oprósza się cukrem pudrem lub pokrywa glazurą lukrową z paseczkami czekolady.

N

navarin de mouton – potrawka z jagnięciny.

O

œufs en gelée – jajka w galarecie.

omelette au kirsch – omlet z kirszem.

ortolan – trznadel ortolan; gatunek małego ptaka wędrownego z rodziny trznadli. Od 1999 roku w Unii Europejskiej objęty ścisłą ochroną. Ortolany pieczone w armaniaku były tradycyjnym przysmakiem w kuchni południowo-zachodniej Francji. O polowaniach na ortolany pisał barwnie Marcel Pagnol.

ostrygi preriowe albo *ostrygi Gór Skalistych* – potrawa kuchni amerykańskiej i kanadyjskiej, charakterystyczna dla rejonu Gór Skalistych. Składa się z panierowanych i smażonych w głębokim tłuszczu jąder byka (czasem bizona, świni lub owcy).

P

pâté de foie gras – pasztet ze stłuszczonych wątróbek kaczych i gęsich.

pâté maison – domowy pasztet.

picrate – żargonowe określenie kiepskiego wina; sikacz.

pièce de bœuf du Charolais – stek z wołowiny z Charolais. Charolaise to rasa bydła (białej maści) pochodząca z Masywu Centralnego. Mięso tych krów uchodzi za wyjątkowo smaczne.

pintadou – perliczka.

plate de côte de bœuf – żeberka wołowe.

pommes à l'huile – sałatka ziemniaczana z oliwą i octem.

pont-l'évêque – francuski ser pleśniowy. Jego receptura pochodzi z XIII wieku, została opracowana przez cysterskich mnichów w okolicach normandzkiego miasteczka Pont-l'Évêque.

poulet Henri IV – właściwie *poule* (kura). Podobno król Henryk IV miał ambicję, by w każdej francuskiej kuchni podawano kurczaka. *Poule Henri IV* lub *poule au pot* to tradycyjne francuskie danie. Kurę gotuje się z warzywami – rosół podaje się na pierwsze danie, a mięso na drugie.

pstrąg grenobloise – pstrąg duszony w sosie z dodatkiem cytryny, kaparów i pietruszki.

pularda – młoda kura, specjalnie tuczona w celu uzyskania delikatnego, kruchego mięsa.

R

rouget – barwena.

S

salade niçoise – sałatka nicejska z jajkiem, tuńczykiem, pomidorami, filecikami anchois, oliwkami i fasolką szparagową.

salmis – potrawa z pieczonego lub duszonego mięsa pokrojonego w plastry i odgrzewanego w sosie. Tradycyjnie przyrządzana z dzikiego ptactwa.

sarsaparilla – potoczne określenie napoju bezalkoholowego wytwarzanego z sasafrasu (a nie – jak mogłaby sugerować nazwa –

z sarsaparilli). Podobny w smaku do piwa korzennego lub brzozowego, nie jest już popularny w Stanach Zjednoczonych, ale nadal pija się go w niektórych krajach Azji Południowo-Wschodniej.

sauce moutarde – sos musztardowy.

sauce Nantua – sos Nantua, klasyczny francuski sos, w skład którego wchodzą sos beszamelowy, śmietana, masło rakowe, ogony rakowe. Nazwa pochodzi od miasta Nantua w regionie Auvergne Rhône-Alpes.

soufflé Grand Marnier – suflet z likierem Grand Marnier.

souper – późna kolacja.

stek au poivre – stek panierowany w pieprzu w kremowym sosie na bazie koniaku.

stek Diane – stek w sosie przygotowanym na bazie resztek tłuszczu i przysmażonego mięsa z patelni, doprawiany słodką śmietanką, grubo mielonym pieprzem i czarnymi truflami. Pierwotnie w ten sposób przyrządzano stek z jelenia (stąd imię bogini łowów w nazwie potrawy, którą wymyślił słynny kucharz Georges Auguste Escoffier).

stek marchand de vin – stek w sosie własnym doprawiony ziołami.

suissesse – suflet.

szkocka słonka – potrawa brytyjska; jajecznica na toście z pastą z anchois.

T

tripes à la mode de Caen – normandzkie flaczki duszone w miejscowym cydrze.

truite au bleu – pstrąg na niebiesko, gotowany w wywarze z dodatkiem octu; skóra ma niebieskawy odcień, a ryba jest mocno wygięta.

V

vacherin – tort z blatów bezowych przełożonych lodami.

W

western sandwich – kanapka z omletem z szynką, cebulą i zieloną papryką.

WYDAWCA
Wydawnictwo Próby
Warszawa 2022

REDAKCJA
Magdalena Matyja-Pietrzyk, Marek Zagańczyk
KOREKTA
Bartosz Choroszewski
PROJEKT GRAFICZNY
Janusz Górski
DTP
Krzysztof Gotowicki
PRZYGOTOWANIE WERSJI ELEKTRONICZNEJ
Lingventa Sp. z o.o.
www.lingventa.pl

Znak i sygnet wydawnictwa Próby oraz koncepcję graficzną i typograficzną serii „Wędrowiec" opracował Janusz Górski. Autorami sygnetów serii są Grzegorz Cofta, Katarzyna Górska i Janusz Górski.

WYDAWNICTWO PRÓBY
00-029 Warszawa, ul. Nowy Świat 33 m. 15
tel. (22) 657 10 44
biuro@wydawnictwoproby.pl
www.wydawnictwoproby.pl